**ESCUELA SUPERIOR DE FORMACIÓN DE MAESTRAS Y MAESTROS**

**"JUAN MISAEL SARACHO"**

**Unidad Académica "U.A.T"**

# *"IMPLEMENTACIÓN DE TALLERES DE CAPACITACIÓN, PARA GENERAR VOCACIONES PRODUCTIVAS EN LOS ESTUDIANTES CON DISCAPACIDAD INTELECTUAL EN EL MARCO DEL NUEVO MODELO EDUCATIVO SOCIO COMUNITARIO PRODUCTIVO"*

Trabajo Final para optar al grado académico de Licenciatura otorgado por la ESFM en el marco del Programa de Formación Complementaria de Maestras y Maestros en Ejercicio - PROFOCOM


**Equipo de Sistematización:**

1. Mayda Smith Cossio Vega
2. Virginia María Meneses Sossa

**Tutor/a:**

Lic. Marisol Doffigny


**Caiza Estación, 2015**

## ÍNDICE

RESUMEN ..

INTRODUCCIÓN ..... 1

1.MARCO CONTEXTUAL ..... 3

1.1. Ubicación Geográfica ..... 3

1.2. Historia del Centro de Educación Especial Juan Pablo II ..... 3

1.3.Aspecto Económico ..... 3

1.4.Aspecto social ..... 4

1.5.Aspecto cultural ..... 4

2. MARCO METODOLÓGICO ..... 5

2.1. Objetivo holístico de la sistematización ..... 5

2.2 Formulación de Preguntas orientadoras de la sistematización ..... 9

2.3. ESTRATEGIAS, ACCIONES Y RESULTADOS DE LA SISTEMATIZACIÓN ..... 5

2.4. CRONOGRAMA ..... 7

3. RELATO Y ANÁLISIS DE LAS EXPERIENCIAS VIVIDAS PRESENTADO DE FORMA INDIVIDUAL ..... 9

a) Relato de la maestra Mayda Smith Cossio Vega ..... 9

b) Relato de la maestra Virginia María Meneses Sossa ..... 24

4. COMPARACIÓN, ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN COLECTIVA DE LA EXPERIENCIA DE TRANSFORMACIÓN DE LAS PRÁCTICAS EDUCATIVAS ..... 39

4.1. Logros ..... 51

4.2. Limitaciones y Dificultades ..... 52

5. PRODUCTOS Y RESULTADOS ..... 54

6. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES ..... 56

BIBLIOGRAFÍA ..... 58

ANEXOS ..... 59

## RESUMEN

Nosotros como equipo sistematizador de la experiencia Educativa Transformadora, en el presente trabajo de sistematización, planteamos un objetivo que hace referencia a la Implementación de capacitación en talleres productivos de Belleza Integral y Repostería, para generar vocaciones productivas en los estudiantes con discapacidad intelectual, desde el campo Ciencia Tecnología y Producción, con una visión a inclusión socio laboral, en el Centro de Educación Especial Juan Pablo II.

Durante la ejecución de nuestra experiencia, hemos coordinado con los estudiantes, padres de familia, directora, equipo multidisciplinario, docentes del centro, siendo responsables en todas las actividades planificadas, consolidando los valores sociocomunitarios inclusivos desde la sensibilización; así mismo hemos participado dos docentes como responsables de la ejecución de las experiencias transformadoras, concretizando de esta manera el modelo sociocomunitario productivo.

En el proceso de la experiencia vivida los estudiantes han ido desarrollando sus habilidades y destrezas prácticas desde la práctica, teorización, valoración y producción en peinados, arreglo personal, higiene, repostería, nutrición, formándose de manera integral desde la vida y para la vida, con actividades que fueron planificadas en el centro y fuera del mismo, para la inclusión social, familiar, comunitaria ejerciendo sus derechos sin discriminación.

Los estudiantes valoraron y se identificaron con las costumbres y tradiciones de su cultura al momento de la aplicación de los productos naturales en el cuidado personal y en la preparación de alimentos, aportando al aprendizaje significativo y holístico desde sus conocimientos previos incentivando el intercambio cultural.

Se ha obtenido como productos los conocimientos prácticos en Belleza Integral y Repostería, con un cambio de actitud en los hábitos de higiene, salud, alimentación demostrando autonomía personal, seguridad, confianza, habilidades sociales, iniciativa propia, fortaleciendo su vocación productiva, para su independencia personal, social y económica.

## INTRODUCCIÓN

La ley de Educación nº 070 Avelino Siñani y Elizardo Pérez nos faculta a trabajar en el marco de la Educación Inclusiva, a través de diversas orientaciones y criterios metodológicos que coadyuven a desarrollar los conocimientos de los estudiantes en un sentido comunitario con actitudes que nos permitan una descolonización y una transformación de la educación.

En este sentido la inclusión es una estrategia dinámica que responde a la diversidad de los estudiantes con discapacidad ya que nos brinda la oportunidad de enriquecer el aprendizaje con actividades vivenciales que favorecen en las relaciones interpersonales, el trabajo comunitario, y el desarrollo personal y social y la transformación de la educación.

Es así que la sistematización de procesos educativos es una herramienta metodológica que nos permitió tomar conciencia sobre el desarrollo de los procesos educativos que inciden en la transformación educativa ya que las experiencias vividas deben servir para mejorar la práctica educativa, por lo tanto estas deben ser compartidas y transmitidas a otros actores de la educación como fuentes de información.

Es por ello que, en esta oportunidad se sistematizó la experiencia de “Implementación de Talleres Productivos, para generar vocaciones productivas, en los estudiantes con discapacidad intelectual del centro de educación especial Juan Pablo II, en el Marco del Nuevo Modelo Educativo Sociocomunitario Productivo” ya que ayudó en el fortalecimiento de la autoestima, desarrollo de las habilidades y destrezas, incorporando saberes propios, de la comunidad revalorizando los productos naturales para el cuidado personal, salud, higiene y alimentación, logrando el bien común de los estudiantes, garantizando la igualdad de oportunidades y equiparación de condiciones de forma oportuna y pertinente, identificándose como un ser social productivo .

Desde esta perspectiva el documento de sistematización se encuentra organizado de la siguiente manera:

En el primer apartado se presenta el contexto en el que se desarrolló la experiencia, la ubicación geográfica, historia del Centro de educación especial, aspecto económico, aspecto social, aspecto cultural.

En el segundo apartado se contempla el marco metodológico de la sistematización, la delimitación de la experiencia, objetivo holístico de la sistematización, formulación de preguntas orientadoras de la sistematización, así también se presentan las estrategias acciones y resultados de la sistematización y el cronograma del trabajo.

En el tercer apartado se presenta el relato y análisis de las experiencias vividas de forma individual narrado por las profesoras Mayda Cossio Vega y Virginia María Meneses, destacando los Talleres Productivos de Belleza Integral y repostería.

También en el cuarto apartado se presenta la comparación, análisis de las experiencias de transformación de las practicas educativas de forma colectiva, las prácticas educativas comunitarias, la relación de la experiencia con el proyecto sociocomunitario productivo inclusivo, así mismo la comparación dialógica de la experiencia, logros limitaciones y dificultades.

Finalmente se presenta los productos, resultados, conclusiones, recomendaciones, bibliografía y anexos.

.

# 1. MARCO CONTEXTUAL

## 1.1. Ubicación geográfica

El Centro de Educación especial Juan Pablo II está ubicado en el departamento de Tarija, en la capital de la tercera sección, provincia Gran Chaco, zona céntrica de la ciudad de Villa Montes, sobre la Avenida Ayacucho en el Barrio Pilcomayo.

## 1.2 Historia del Centro de Educación Especial

El "Centro de Educación Especial Juan Pablo II", fue creado por iniciativa de los padres de familia y la comunidad M.F.V.E. (Misiones Franciscanas del Verbo Encarnado) para atender a 13 estudiantes. En 1995 se inaugura su infraestructura propia con las diferentes áreas de atención en el turno de la mañana, contando con un personal docente, administrativo y una fisioterapeuta.

Actualmente se atiende a personas con discapacidad y dificultades en el aprendizaje, haciendo un total de 160 estudiantes inscritos, distribuidos desde estimulación temprana, inicial, primaria especial.

El centro ofrece los servicios de transporte escolar, gabinete odontológico, trabajo social, gabinete psicológico, sala de fisioterapia, consultorio médico.

Hoy en día se está trabajando con inclusión con dos estudiantes sordas en el nivel primario y una en inicial con discapacidad física-motora. Así mismo la escuela cuenta con talleres de carpintería, manualidades en pintura en tela.

## 1.3 Aspecto económico:

Los habitantes de la Ciudad de Villa Montes habitan en una zona petrolera, es así que se dedican a la explotación de los recursos naturales de gas y petróleo como también en las comunidades aledañas se dedican a ganadería, agricultura, pesca y apicultura.

Algunas familias de los estudiantes del centro viven en las comunidades aledañas como ser San Antonio y Puesto Uno, los cuales se dedican a la actividad pesquera por encontrarse en las riveras del rio Pilcomayo por lo cual su sustento económico se basa en esta actividad.

Otras familias que viven en la comunidad de Puesto Uno y en poblaciones dispersas de Villa Montes los cuales se dedican a la crianza de ganado vacuno y a la agricultura en pequeña escala, para su sustento familiar.

También cabe mencionar que algunos padres de familia prestan servicios como empleados en instituciones públicas y privadas y empresas petroleras. De esta manera podemos decir que los estudiantes vienen de familias de escasos recursos económicos, lo cual no permite mejorar su calidad de vida.

**1.4. Aspecto social:**

El Centro de Educación especial trabaja de forma organizada tomando en cuenta los lineamientos curriculares y metodológicos de la educación inclusiva, en base a las leyes de Educación Nº 070 de Educación y ley 223 de las personas con discapacidad, a la cabeza de la directora del Centro, maestros, padres de familia, junta escolar, estudiantes y por ser un Centro de convenio se coordina con la congregación de las Hermanas del Verbo Encarnado.

Con respecto al trabajo se organizan actividades inclusivas en coordinación con todos los actores educativos del Centro de manera participativa en fechas conmemorativas, brindando espacios de interacción entre estudiantes e interrelación con la comunidad con el objetivo de fortalecer los valores sociocomunitarios y de sensibilización.

**1.5 Aspecto cultural:**

Debido a la población multiétnica y pluricultural de la Región, los estudiantes provienen de familias guaraníes, weenhayek, quechuas, y los hablantes castellanos, trayendo consigo diferentes costumbres que se practican a nivel familiar en cuanto a su alimentación, vestimenta y tradiciones como ser el arete guazú (carnaval guaraní), costumbres del occidente del país como ser la challa (agradecimiento a la madre tierra).

También se efectúan fiestas locales con fe y devoción a la Virgen de Urkupiña, Virgen de los Remedios, San francisco Solano, San Antonio y el Divino Niño que son organizadas por autoridades eclesiásticas con apoyo de la Alcaldía Municipal y población general, en la que los estudiantes participan de las misas y entradas folclóricas en honor a los santos patrones de la región.

## 2. MARCO METODOLÓGICO

Nuestra experiencia tiene como tema fundamental a sistematizar la *"Implementación de Talleres de Capacitación, para Generar Vocaciones Productivas en los Estudiantes con Discapacidad Intelectual Leve y Moderada, en el Marco del Nuevo Modelo Educativo Sociocomunitario Productivo", en el Centro de Educación Especial Juan Pablo II.*

### 2.1 Objetivo de la sistematización

Ordenar y recuperar las estrategias, procedimientos, acciones y resultados de la experiencia educativa inclusiva de implementación de los talleres de capacitación en Belleza Integral y Repostería, que se aplicaron a partir de las estrategias metodológicas para generar vocaciones productivas, en estudiantes con discapacidad intelectual leve y moderada durante las gestiones agosto 2014- julio 2015.

### 2.2. Formulación de preguntas orientadoras de la sistematización

Las preguntas que se presentan a continuación guiaron todo el proceso de la experiencia y el recojo de la información para la sistematización:

¿Qué estrategias se utilizaron durante las prácticas en Belleza Integral y Repostería para generar vocaciones productivas?

¿Las estrategias metodológicas han contribuido en la formación integral de los estudiantes?

¿Las prácticas sociocomunitarias de sensibilización, permitieron la inclusión social de los estudiantes?

### 2.3. ESTRATEGIAS, ACCIONES Y RESULTADOS DE LA SISTEMATIZACIÓN

| ACCIONES | ESTRATEGIAS | TIEMPO | RECURSOS REQUERIDOS | RESULTADOS ALCANZADOS Y COMENTARIOS |
|---|---|---|---|---|
| Motivación a los estudiantes para emprender las | -Proyección de videos | Un mes | Videos<br>Fotografías | -Cambio de actitudes positivas hacia el emprendimiento de |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| actividades productivas en los talleres de capacitación. | -charlas motivadoras<br>-Experiencias de vida | | Imágenes<br>Papelógrafo<br>Marcadores<br>Refrigerio | actividades educativas productivas. |
| Desarrollamos habilidades, destrezas, conocimientos en las prácticas belleza integral, utilizando materiales y productos naturales | -Capacitación de los estudiantes con prácticas en belleza integral como ser peinados, mascarillas, trenzas y manicure. | 2014<br>2015 | Revistas<br>Videos<br>Imágenes<br>Computadora<br>Materiales y accesorios en belleza integral, productos naturales. | -Conocimientos en técnicas de peinados, trenzas, manicure, con creatividad, destacando sus habilidades, destrezas y autonomía. |
| Fortalecemos las habilidades prácticas en repostería revalorizando los productos naturales para una buena alimentación. | Capacitación en la preparación de alimentos como ser ensalada de frutas, refrescos, infusiones y una variedad de masas. | **2015** | Revistas<br>Recetas<br>Imágenes<br>Papelógrafos<br>Videos<br>Materiales de cocina e ingredientes | -Producción de conocimientos y habilidades prácticas en repostería. |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Fortalecemos los valores sociocomunitarios a través de la sensibilización a la comunidad educativa y comunidad en general. | -Participación en actividades programadas en el centro y fuera del mismo.<br>Fecha conmemorativas, socialización de la producción y ferias pedagógicas educativas | **2014**<br>**2015** | Materiales de belleza integral y repostería, ingredientes<br>Papelógrafos<br>Invitaciones<br>Recetas<br>Programa | -Sensibilización a la comunidad hacia una educación inclusiva |

**2.4 CRONOGRAMA**

| ACCIONES | 3° 4° Bimestre 2014 | | | | 1°2° Bimestre 2015 | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Meses | | | | Meses | | | | | |
| | A | S | O | N | F | M | A | M | J | J |
| Motivación a los estudiantes para emprender las actividades productivas en los talleres de capacitación | X | | | | | | | | | |
| Desarrollamos habilidades, destrezas, conocimientos en las prácticas belleza integral, utilizando materiales y | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |

| | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| productos naturales. | | | | | | | | | | |
| Fortalecemos las habilidades prácticas en repostería revalorizando los productos naturales para una buena alimentación. | | | | | | X | X | X | X | X |
| Fortalecemos los valores sociocomunitarios a través de la sensibilización a la comunidad educativa y comunidad en general. | | X | X | | | | X | | X | X |

## 3. RELATO Y ANÁLISIS DE LAS EXPERIENCIAS VIVIDAS, PRESENTADO DE FORMA INDIVIDUAL

### a) Relato de la maestra Mayda Smith Cossio Vega

El Centro de Educación Especial "Juan Pablo II", atiende en la modalidad directa e indirecta con las áreas de discapacidad visual, auditiva, múltiple, intelectual, dificultades en el aprendizaje, estimulación temprana, brindando atención a niños, jóvenes y adultos aplicando el currículo específico, por área de atención, en los niveles de independencia personal y social buscando el logro de habilidades personales, sociales y productivas.

Desde esta perspectiva muy preocupada por la formación integral de los estudiantes jóvenes en el área de discapacidad intelectual que necesitan desarrollar sus habilidades y potencialidades, me puse a pensar en actividades y prácticas que ayudan a fortalecer y generar la formación de los estudiantes a nivel productivo, ya que al Centro asisten jóvenes capaces de desempeñarse como personas productivas en la sociedad.

El curso de independencia social con el que trabajo, cuenta con 8 estudiantes entre 15 y 33 años de edad que cursan el 6º grado de independencia personal y social, ellos solo asisten al centro en la modalidad directa aplicando en ellos el currículo específico, pero según el Modelo Educativo, el Currículo Base, los Lineamientos Curriculares y Metodológicos de educación inclusiva del ámbito de educación especial y los programas específicos, por su edad, pueden acceder a la formación técnico productiva, de acuerdo a sus potencialidades, para consolidar en el futuro su posibilidad de inclusión socio-laboral.

Haciendo un análisis de la situación en la que se encuentra el Centro, sus posibilidades, necesidades y prioridades, pude evidenciar que lo más urgente era la Implementación de Talleres Productivos, ya que solo se cuenta con carpintería, manualidades y pintura en tela, de esta manera se decidió, conjuntamente con la comunidad educativa emprender la experiencia de "Talleres de Capacitación en Belleza Integral y Repostería" como una oportunidad para que los estudiantes sean capacitados para generar vocaciones productivas, como un aporte a la descolonización desde la formación integral de los estudiantes.

Pensando en "el modelo Educativo socio-comunitario productivo que desarrolla la educación para el vivir bien entendido como la educación de la vida y para la vida" que se

plasma a través del desarrollo de las dimensiones del ser humano, busca la formación integral de cada estudiante según su contexto, reflexioné, sobre ¿cómo llegar a consolidar la educación inclusiva en el Centro y en la comunidad? y como respuesta a esta interrogante trabajé desde el Campo de "***Ciencia Tecnología y Producción, desde el área orientación vocacional***", con una visión hacia la inclusión socio-laboral.

Partiendo desde la práctica, teorización, valoración y producción y el desarrollo de las dimensiones del ser humano, se contextualizaron los contenidos, revalorizando los productos naturales de la región en los talleres de Belleza Integral y Repostería.

Pero ¿cómo responde la Implementación de Talleres al proyecto socio-comunitario "Sensibilización para promover una Educación inclusiva" del Centro de Educación Especial Juan Pablo II?, puedo afirmar que la capacitación en los talleres productivos favorecen en una inclusión social de los estudiantes, permitiéndoles interrelacionarse con la comunidad en el Centro y fuera del Centro.

Al respecto y con la finalidad de formar integralmente al estudiante, comencé desde la formación curricular con conocimientos, estrategias de aprendizaje, que desarrollan y fortalecen los valores, capacidades y habilidades, preparando al estudiante para enfrentar el futuro con autonomía y responsabilidad, no solo por obtener competencias técnicas, también para lograr la autonomía con responsabilidad social y una participación democrática en la vida.

A continuación se relata la experiencia vivida durante la Capacitación en Belleza Integral y Repostería desde las orientaciones metodológicas en los momentos de práctica teorización, valoración y producción de acuerdo a los planes de desarrollo curricular, empezaré presentando el objetivo que me orientó en el desarrollo de las prácticas educativas transformadoras.

"Desarrollamos habilidades, destrezas y conocimientos prácticos y la adquisición de técnicas y procedimientos, en Belleza Integral y Repostería, aplicando estrategias que promuevan el desarrollo integral, la práctica de valores sociocomunitarios, para generar vocaciones productivas en los estudiantes con discapacidad intelectual leve y moderada"

Al comenzar la experiencia con los estudiantes se realizaron charlas sobre la importancia del trabajo, las profesiones y ocupaciones, proyectando videos motivadores con

reflexiones que se manifestaron dentro del aula, además de escuchar las experiencias vividas de los estudiantes que a su edad ya realizan algún tipo de trabajo, de esta manera los estudiantes se comprometieron a emprender un nuevo desafío diciendo que pueden aprender cosas nuevas que sirvan para la vida.

**Talleres de capacitación en belleza integral:**

Para emprender la capacitación en Belleza Integral se partió desde la **práctica** rescatando los saberes y conocimientos de los estudiantes, padres de familia y comunidad, ya que se recuperó los productos naturales propios de la región utilizándolos para el cuidado de la piel al elaborar mascarillas para limpieza de cutis, para ello llevé al aula productos naturales como el pepino, tomate, sábila, limón, miel, yogurt, etc.

Al comenzar la clase, ingresamos al aula y después de saludarnos, puse los productos en la mesa y una de las Estudiantes decía *¿haremos ensalada?,* otros preguntaban *¿para qué es eso profe?,* luego mediante lluvia de ideas se recogió sus saberes, preguntándoles *¿para qué sirven estos productos en la medicina?,* es así Norah manifestaba que *"la sábila sirve para curar enfermedades como la vesícula",* otros decían que *"las verduras y frutas son muy necesarias para estar sanos",* entonces Fanny dijo:

"*En mi casa no comemos verduras, yo no como sopa, a mi me gusta comer pollo*" algunas estudiantes intervinieron diciendo, *"por eso te duele tu estómago"* en relación a estas manifestaciones, reflexionamos a cerca de la importancia de consumir las verduras y frutas ya que son nutritivas y nos permiten mantenernos saludables.

Posteriormente se les explicó que el tomate tiene bondades en belleza, ya que podemos utilizarlo para tener una piel nutrida y sin acné, al aplicarlo como mascarilla, en ese momento, Jessica pidió que le apliquen esa mascarilla porque presentaba problemas de acné, luego organizamos a las estudiantes en pareja para aplicar las mascarillas, por turnos de esta manera una de las estudiantes comentó que en su casa tienen sábila y que ella traerá para realizar otras mascarillas. (Ver anexo Nº 1)

En ese momento las estudiantes muy entusiasmadas siguieron las instrucciones y el procedimiento que se les indicaba para la aplicación de los productos naturales desde su preparación hasta su aplicación, los utensilios que debían utilizar de manera higiénica,

además se les dijo que debían tratar de forma muy cordial a la persona que estaban aplicando la mascarilla ya que ellas son sus clientes.

Otra de las actividades realizadas fue la capacitación en manicure, pedicura, peinados y trenzas para ello durante la práctica se visualizaron videos, fotos, revistas, y otros objetos tecnológicos como los celulares que nos permitieron copiar modelos, crear nuevas ideas, reforzar conocimientos además de recuperar los conocimientos previos de los estudiantes, es así que Dayana una de las estudiantes manifestó que ella ya sabía peinar porque había entrado a un curso que dictaban en la alcaldía.

Desde esos conocimientos se le pidió a la estudiante que peinara a una de sus compañeras y luego ella sería una ayudante. Karen, estudiante que presenta dificultades en su motricidad fina decía *"yo no voy a poder, no quiero, que me peinen porque soy fea, además soy especial"* inmediatamente se le dijo que todas aprenderemos aunque tengamos dificultades debemos superarlas.

A través del diálogo se reflexionó a cerca de la belleza estética y belleza interior, de esta manera le afirmé:*"tú eres muy bonita, porque eres una buena persona, con buenos sentimientos, y sí, eres una persona especial por eso por tu forma de ser y actuar, no por tus dificultades"*, entonces sus compañeras intervinieron diciéndole:*"tú eres bonita, haber mírate al espejo*", de esta manera dejó que la peinaran, además de enseñarle a realizar peinados sencillos y trenzas.

Al respecto por sus dificultades se hicieron adaptaciones de tiempo por su ritmo de aprendizaje, realizando prácticas de baños de crema para el manipuleo del cabello y los materiales, durante el trenzado se hizo que a través de los movimientos manuales aprendiera a trenzas mostrando satisfacción diciendo: *"ya sé trenzar de a tres ahora quiero aprender otras trenzas"* mostrando un modelo en la revista.

Paso a paso y con mucha precisión a partir de la observación de los modelos de las revistas, se realizaron peinados en muchas oportunidades donde las estudiantes aplicaron sus conocimientos previos con mucha creatividad desarrollando sus potencialidades y habilidades personales de forma técnica y manual. (Ver anexo Nº 2)

De manera **teórica** con las estudiantes analizamos la importancia de la higiene personal, para ello recibimos la visita del médico del Centro, quien habló sobre la higiene,

mostrando imágenes en diapositivas sobre el cuidado personal de las uñas, cabello, dientes, para prevenir enfermedades, además de explicar el uso del pañuelo, y la importancia de la higiene como un habito esencial para el bienestar general.

Con el objeto de afianzar y consolidar hábitos higiénicos, durante las prácticas de cuidado personal, el lavado cabello, baños de crema, manicure, se analizó la importancia de mantener limpio nuestro cuerpo para la buena presentación personal, ya que un cuerpo sucio es propicio para el desarrollo de bacteria que nos provocan enfermedades.

Es así que al momento de realizar baños de crema revisamos que las estudiantes lleguen al Centro con su cabello limpio, pero en una de esas oportunidades una de las estudiantes no quiso que le hicieran baños de crema ya que dijo: *"tengo piojos profesora y me da vergüenza que me vean así"* de esa manera conversé con ella y sus compañeras diciendo que la próxima clase comprare peine saca piojos y todas se lavaran su cabello y sacaremos los piojos.

Para ello la siguiente clase traje los peines, ellas ya sabían sobre la práctica que debíamos realizar, así que llegaron con su cabello limpio, alistaron las toallas y una de sus compañeras se ofreció a lavarle y sacarle los piojos a su amiga, después de eso realizó el baño de crema y se le pidió a la estudiante que siguiera lavándose regularmente en su casa, desde ese día la estudiante asiste al Centro con su cabello limpio.

Otro de los aspectos importantes fue la identificación y clasificación de los productos naturales que se pueden utilizar en prácticas de cuidado personal, ya que no dejan residuos tóxicos que perjudiquen o dañen nuestro organismo, ni el medio ambiente, por su preparación de forma manual.

En este sentido se prepararon mascarillas con productos naturales, donde las estudiantes reflexionaron a cerca de las bondades para la limpieza del rostro o cabello, en una oportunidad cuando nos disponíamos a preparar mascarillas para limpieza de cutis una de las estudiantes preguntaba: *¿dónde está la crema exfoliante?*, entonces le dije: *"ahora no vamos a utilizar productos industrializados vamos a remplazarlos utilizando azúcar y jabón"*, entonces ella comprendió que no son indispensables los productos industrializados y se puso a realizar la limpieza de cutis como se le indicaba.

En la capacitación constante de los estudiantes en el peinado, trenzado, manicure y pedicura, se puso énfasis en sus habilidades y las prácticas con métodos, técnicas y pasos, fáciles, sencillos y eficaces para peinar, siguiendo las pautas según los diseños que se presentaba en imágenes de las revistas desde la creatividad de cada estudiante.

Dichas revistas fueron utilizadas por ser ilustrativas donde muestra las imágenes que son atractivas para las miradas de los estudiantes, pudiendo ellos manejarlas, partir de una idea para crear otras nuevas, desarrollando su capacidad de percepción visual, además, las imágenes y videos ayudan a que el estudiante comprenda el procedimiento a seguir para realizar las prácticas además de comprender la importancia de seguir las secuencias indicadas en un tiempo establecido.

En la **valoración** pudimos evidenciar mediante la reflexión que los productos naturales que nos brinda la madre naturaleza, son de gran importancia, tanto para el cuidado personal como para nuestra salud, a través del diálogo pudimos tomar conciencia de cuidar y preservar la naturaleza, para ello desde el área de ciencias naturales se elaboraron carteles con mensajes para cuidar el medio ambiente a partir de las ideas de los mismos estudiantes.

Durante todo el proceso de capacitación se practicaron los valores socio-comunitarios de solidaridad, responsabilidad, cooperación, de forma participativa, eliminando la exclusión y discriminación, teniendo la diversidad como una riqueza para la formación integral, al mismo tiempo de valorarnos como personas productivas con habilidades y destrezas.

Por la importancia de la formación integral de los estudiantes se propiciaron momentos de reflexiones personales y grupales propiciando el diálogo respetuoso con actitudes de relacionamiento social y el trabajo cooperativo dentro y fuera del aula, es así que desde el área de lenguaje y comunicación se reconstruyeron conocimientos de situaciones comunicativas concretas utilizando la cortesía como una actitud comunicativa.

Otro de los aspectos que se trabajó fue el desarrollo de la autoestima, debido a que es la valoración que hacemos de nosotros mismos sobre la base de las sensaciones y experiencias que hemos ido incorporando a lo largo de la vida, en este entendido, durante las prácticas de Belleza Integral se trabajó a través del arreglo personal, se fortaleció la autoimagen personal desde la parte estética, fortaleciendo el auto concepto

personal ya que se les recalcó en diferentes oportunidades que la persona vale por sus sentimientos.

Estas prácticas contribuyeron en el desarrollo de la independencia personal, logrando fortalecer la autoestima, trabajándose también en colaboración con el psicólogo del Centro quien apoyó con talleres de y charlas personales con los estudiantes.

A partir de estas experiencias se crearon ambientes educativos comunitarios eliminando las barreras actitudinales, al emprender las actividades, es así que durante las actividades del desfile de peinados el 21 de septiembre en homenaje al día del estudiante y el 15 de octubre día de la persona con discapacidad las estudiantes participaron de forma activa, para ello se las citó mucho más temprano de lo acostumbrado.

Siendo la una y media de la tarde me encontraba en el Centro junto a otras profesoras que me colaborarían para dicha actividad, las estudiantes llegaron al centro algunas de forma puntual y otras junto a sus madres, un poco más tarde, lo que nos permitió trabajar de manera práctica lo que es la puntualidad y la responsabilidad.

Inmediatamente las estudiantes alistaron el material necesario para realizar los peinados, además que algunas trajeron ropa y zapatos para prestar a sus compañeras, de esta manera empezaron con la actividad, todas conversaban, en un ambiente ameno y cordial, se prestaban algunos accesorios e intercambiaban zapatos, cuando ya se vistieron. (Ver anexo Nº3)

Las encargadas de realizar los peinados eligieron los modelos fijándose en las revistas y de acuerdo a la vestimenta que traían puesta, en esos momentos se escuchaban comentarios entre ellas que decían estas muy linda, te quedó muy bonito el peinado, todos estos comentarios favorecieron el autoestima y autoimagen de las estudiantes. De dicha actividad puedo destacar que en esos momentos se practicaron los valores de solidaridad, compañerismo, cooperación entre estudiantes, la participación de la comunidad que favorece e la inclusión social, ya que participaron en la actividad madres de familia, algunas para observar a sus hijos y otras para colaborar.

Mediante la capacitación en belleza integral se llegó a la **producción** de conocimientos, destrezas, habilidades, técnicas, en la elaboración de peinados creativos, la producción

manual demostrada por las estudiantes, es así que, en dos ocasiones (gestión 2014-2015) se participó en la feria exposición pedagógica productiva del Centro, en la plaza 24 de septiembre de Villa Montes.

Para dicha actividad nos reunimos con las estudiantes muy temprano en el centro, para acomodar y alistar el material necesario para llevar a la plaza. Después de tener el material necesario y trasladarlo a la plaza, acomodamos el ambiente esperando la visita de los padres de familia, y personas de la comunidad.

Las estudiantes durante ese corto tiempo pudieron demostrar a los visitantes sus capacidades y habilidades, en peinados, trenzas, manicure realizando y demostrando sus conocimientos en la práctica, pero se sorprendían cuando alguien quería pagarles por su trabajo realizado e inmediatamente me miraban y me preguntaban si les cobrarían. Mediante estas actividades las estudiantes pudieron darse cuenta de la utilidad que tiene el aprender una actividad productiva ya que genera ingreso económico.

También pude evidenciar que los conocimientos fueron aplicarlos en su vida diaria, ya que llegan al centro bien arregladas y luciendo trenzas que aprendieron a realizar, esto es un aporte para la producción laboral y una futura inclusión social.

**Taller de capacitación en repostería:**

Con el afán de motivar a los estudiantes a realizar actividades productivas en repostería, se hizo llegar una solicitud de capacitación en chocolates artesanales por parte de la dirección del Centro, a la gobernación de Villa Montes, quienes muy predispuestos se presentaron en el Centro de Educación Especial con todo el material necesario para la capacitación.

La profesora de chocolatería mostró mucha predisposición para trabajar con los estudiantes, explicándoles el procedimiento para la preparación, las técnicas e instrumentos que debían utilizar, los estudiantes muy atentos siguieron las instrucciones que le daba la maestra, elaborando los chocolates artesanales con mucho entusiasmo.

Al interior del grupo la profesora comentaba: *"hay personas que ven a los estudiantes que asisten al centro, como personas que no pueden realizar este tipo de actividades productivas y sin embargo ellos pueden",* al mismo tiempo que les alentaba diciendo

"*ustedes pueden vender los chocolates artesanales y generan un ingreso económico, pueden vender desde 1bs los más pequeños".*

De esta manera los estudiantes se apropiaron de las técnicas y procedimientos para el preparado de chocolates artesanales, quedando motivados para seguir realizando actividades productivas demostrarlo sus conocimientos, habilidades y destrezas personales. Pero, para lograr afianzar las vocaciones productivas en los estudiantes es insuficiente solo una capacitación, de esta manera decidí trabajar en la preparación de alimentos que contribuyan a mejorar los hábitos alimenticios de los estudiantes para mantener una alimentación adecuada y saludable.

Por eso, previamente desde el área de ciencias naturales, con los estudiantes, hablamos y analizamos las consecuencias de consumir demasiados dulces, comida chatarra, coca cola o gaseosas etc. que pueden dañar nuestra salud personal, por ello, identificamos mediante lluvia de ideas que alimentos nutritivos debemos consumir para fortalecer los huesos y músculos y organismo en general manteniendo una alimentación equilibrada.

En este entendido al observar en dibujos la rueda alimenticia y los productos que consumimos diariamente, nos damos cuenta que muchos en el curso no consumen los alimentos que requiere nuestro organismo, es así que el estudiante Ángel manifestaba: *"muchas personas están acostumbradas a comer comida chatarra sin tomar en cuenta si están dañando su salud".*

Por ello, para consolidar los conocimientos y ponerlos en práctica para mejorar los hábitos alimenticios, recibimos la orientación del médico del Centro, quien explicaba a los estudiantes y padres de familia que alimentos debemos consumir, y haciendo un análisis de las consecuencias y enfermedades provocadas por una alimentación desequilibrada a través de diapositivas mostró fotos de personas con bulimia, anorexia, arritmia y obesidad, donde los estudiantes y padres de familia se vieron muy sorprendidos por las imágenes que se reprodujeron en diapositivas.

Los estudiantes comentaban: *"¡huy! que fea esa enfermedad, ¿son fotos de verdad?* Y uno de los padres de familia preguntaba: *doctor- las frutas no engordan verdad- el doctor respondió diciendo: -* "*algunas frutas no engordan pero hay frutas como la sandia que tiene muchos azucares y por ello pueden sobrecargar al organismo y pueden llegar a provocar enfermedades, por eso la alimentación debe ser equilibrada.*

Después de aclarar las dudas nos reunimos con los estudiantes para analizar qué es lo que menos consumimos en la casa y ellos coincidieron que no comen frutas y verduras de esta manera les propuse que preparemos ensalada de frutas, Nora opinó diciendo: "*yo puedo traer piña y naranja, Karen dijo, yo no tengo dinero para comprar mucho pero puedo traer una manzana, Yamilee dijo, yo puedo traer papaya",* de esta manera nos organizamos para preparar ensalada de frutas la siguiente clase.

El día 14 de mayo del 2015 nos dirigimos al ambiente de panadería, primeramente procedemos a limpiar el ambiente, luego cada uno pone las frutas en la mesa, yo pego la receta en la pared y los estudiantes preguntan: "*qué hacemos primero profesora,"* otros comentaban *"pelar las frutas y cortarlas"* en ese momento pedimos que alguien lea el primer paso de la receta y de esa manera nos organizamos para la preparación asignando una responsabilidad a cada uno de los estudiantes.

Los estudiantes siguieron la serie de pasos como indica la receta, uno de los estudiantes Karen preguntaba:" *¿por qué con miel?, ¿Por qué no azúcar?",* entonces uno de los compañeros le dice: *"debemos consumir miel porque es muy rica, y es buena para la salud, en mi casa la comemos para curarnos del resfrío"* , a partir de esta idea les comentaba que son productos que encontramos en la región en nuestra región y como dice su compañera muchos medicamentos para la tos están compuestos por miel.

A medida que leíamos la receta íbamos siguiendo secuencialmente los pasos desde la interpretación, donde todos compartían las responsabilidades se colaboraban unos a otros practicando los valores comunitarios de complementariedad, posteriormente cuando terminaron la preparación todos se sirven compartiendo un momento grato en el aula, todos se sirven todos de un vaso pero como sobró deciden invitarles a los compañeros de curso que se encuentran al lado, finalizamos la tarde realizando la limpieza del ambiente y los utensilios utilizados. (Anexo N° 4)

Otro de los momentos importantes que podemos rescatar fue la elaboración de pan casero donde se reunió a las estudiantes alrededor de la mesa, se pidió a Yamilee leer la receta, y todas acopiaron los ingredientes necesarios para la preparación, algunas trajeron huevo, otras harina, etc. les pregunté ¿alguien sabe hacer pan? Todas solo callaron, después de un momento Jessica dijo: "en mi casa mi mamá hace pan, pero no muy seguido, yo le ayudo a hacer las bolitas", Nora manifestó: "*yo sé hacer pan, yo trabajaba ayudando a una señora y hay que amasar bien, la masa tiene que estar bien*

*suave,"* es así que ella sin temor emprendió la tarea de preparar la masa, mientras las demás observaban, ella les decía: *"ahorita les paso la masa para que me ayuden a amasar y después vamos a hacer las bolitas entre todas",* de esta manera todas colaboraron en la preparación del pan.(Ver anexo N° 5)

Una vez que preparamos el pan, Yamilee decía*:"profesora yo quiero hacer solita en la otra clase*" Jessica comentaba: "*yo voy a decirle a mi mamá que hagamos el pan con azúcar, se ve muy rico"* en ese momento a propósito les digo: *"hace falta un tecito para acompañar el pan"* Norah dijo: *"chicas vayan a sacar cedrón eso e rico para té allá atrás del curso hay, yo voy a poner agua a hervir"*

Es así que al finalmente esa misma tarde y para acompañar el pan se hizo infusión de cedrón, también se indagó mediante lluvia de ideas preguntándoles si lo utilizaban en sus hogares, y concluyeron diciendo que lo utilizan cuando les duele el estómago y para tomar mate, además la estudiante Marian Yara dijo: *"en mi casa tengo poleo y de eso también se hace té, yo voy a traer la otra clase",* a partir de estas ideas las estudiantes investigaron otros productos y remedios naturales que utilizan en sus hogares.

En otra oportunidad con las estudiantes preparamos refrescos de piña, naranja, lima, chicha de maíz donde las estudiantes demostraron que tiene conocimientos y pueden fortalecerlos para generar en el futuro un trabajo que le genere un ingreso económico en su vida personal y familiar. Sobre la base de las ideas expuestas procedimos por desarrollar estas habilidades manuales en las estudiantes desde la explicación adaptando un lenguaje claro y sencillo hasta llegar a la producción.

Con la finalidad de que los estudiantes adquieran conocimientos técnicos en repostería, durante toda la capacitación, se recurrió a la **teoría** es así que primeramente se daba lectura a las recetas, ya adaptadas con un lenguaje sencillo y secuencialmente a través de la numeración seguían las instrucciones interpretando y comprendiendo la lectura entre todos, de esta manera se llegaba a la práctica.

También se puso énfasis los conocimientos lógico - matemáticos al interpretar y leer las fracciones, medidas de peso, capacidad en las recetas y el manejo de la moneda, durante la venta de productos elaborados, para ello se trajo al aula en diferentes oportunidades utilizando envases de diferentes productos como arroz, fideos, azúcar, harina, botellas de aceite, de soda, billetes y monedas etc. para trabajar la comprensión

de dichos contenidos, donde pude darme cuenta que algunos por las experiencias vividas en sus hogares tienen nociones, pero pudieron afianzarlos mucho más desde la práctica en el taller de repostería.

Así mismo se hizo adaptaciones para los estudiantes que no pudieron alcanzar conocimientos abstractos a través de la explicación, paso a paso adaptando al conteo de tazas o cuchadas para que pueda seguir el procedimiento que se requieren en las recetas además de seguir la secuencia en base a imágenes. A lo largo de las prácticas en repostería las estudiantes se apropiaron de conocimientos en repostería demostrando que ellas si son personas productivas que construyen sus conocimientos, capaces de responder no solo a sus necesidades personales sino a las de la sociedad.

Al descubrir sus habilidades fueron creando al mismo tiempo, fueron capaces de comprender que es necesaria una preparación a nivel técnico productivo, demostrando sus habilidades, potencialidades y sobre todo emprendiendo las practicas con entusiasmo, responsabilidad y creatividad.

Durante las prácticas de repostería, en la preparación de queques, empanadas de queso, pan, infusiones y jugos, se **valoró** en los estudiantes, su participación responsable, la práctica de valores socio-comunitarios, de igualdad, respeto, el desarrollo y fortalecimiento de su identidad personal y familiar.

Es así que durante las actividades de repostería se abrieron espacios de diálogo entre compañeras, el intercambio de opiniones, el manejo de un vocabulario respetuoso con palabras de amabilidad, el compartir los alimentos que se preparaban donde las estudiantes compartieron como una familia, los estudiantes se veían contentos, sonrientes y con ganas de seguir aprendiendo preguntando y proponiendo otras actividades que desean realizar.

De esta manera se logró el bienestar común desde la colaboración entre compañeros, con actitudes que favorecieron en la convivencia armónica con respeto, dignidad y con responsabilidad compartida, entre todos los compañeros de curso sin mezquindad alguna, aportando a su propia formación integral personal demostrando esmero y dedicación en las prácticas realizadas, es así que podemos destacar que en la participación de la feria pedagógica productiva los estudiantes demostraron dichos valores.

Es así que con esta finalidad de afianzar estos valores y promover la inclusión social, y demostrar los conocimientos adquiridos de los estudiantes, para las prácticas en la feria se le asignó una responsabilidad a cada estudiante:

Siendo las 2:30 de la tarde del 8 de julio del 2015 las estudiantes ingresan al ambiente de panadería, e inmediatamente traen los materiales de limpieza, cada una de ellas ya sabe que el trabajo debe ser compartido, por lo tanto algunas barren y otras limpian la mesa y otros trapean, una vez que el ambiente está limpio ellas se disponen a preparar las recetas, en grupos previamente organizados, las integrantes leen la receta mientras la otra va acopiando los ingredientes, posteriormente se ayudan mutuamente hasta obtener un producto terminado.

Pero no se terminan aquí las prácticas de los valores sociocomunitarios, sino que el nueve de julio del 2015 a las 8:00 de la mañana las estudiantes se reúnen en el Centro para llevar el material necesario a la plaza 24 de julio de la Ciudad de Villa Montes para la exposición y venta de los productos en repostería y las prácticas en belleza integral, al llegar acomodan el stand y demuestran sus conocimientos y habilidades sociales al interactuar con la comunidad haciendo degustar los productos y realizando la venta de los mismos.

La **producción** demostrada por los estudiantes partió del emprendimiento, las iniciativas propias, el aporte creativo, la investigación para revalorizar los productos naturales de nuestra región, para una buena alimentación como para cuidar de la salud o aliviar algunas dolencias, estas investigaciones fueron registradas en fichas que aportaron a mejorar el lenguaje escrito de los estudiantes.

Así mismo se hizo énfasis en las habilidades personales al compartir sus inquietudes y manifestar sus opiniones y pensamientos personales, para transformar su realidad, durante los espacios productivos la estudiante Marian manifestaba: "*profe deberíamos aprender a cocinar*, *nosotras podemos traer los ingredientes", Karen dijo "sí profesora yo quiero aprender a cocinar para hacer comida en mi casa", ¡sí profesora!* apoyaron sus compañeras*,* a partir de estas ideas podre trabajar en base a las necesidades personales de las estudiantes.

Es en estas actividades es donde encuentro el sentido de la vida en la vida cotidiana, ya que dicha capacitación sirvió a los estudiantes para mejorar la independencia personal,

la práctica de los conocimientos dentro de su familia, demostrando su capacidad productiva para una futura inclusión laboral donde el estudiante pueda obtener un sustento económico.

Otra de la forma como participaron los estudiantes incluyéndose dentro del Centro fue en la venta de empanaditas, pan casero en hora de recreo donde algunas estudiantes se ofrecieron a vender y además que ofertaron sus productos a sus compañeros y profesores, mediante estas actividades los estudiantes pudieron demostrar sus habilidades sociales entre los compañeros de curso y la comunidad educativa.

Durante todo el proceso de capacitación en belleza integral y repostería se evaluó el desempeño de los estudiantes en base a las cuatro dimensiones del ser humano que detallo a continuación:

Podemos destacar que en el **ser** se evaluó la interacción entre estudiantes, padres de familia, comunidad educativa, el cumplimiento de los roles asignados con responsabilidad, puntualidad y la valoración y utilización de los productos naturales.

Es así que se vio en las estudiantes un cambio en sus actitudes personales, al desarrollar los valores sociocomunitarios de convivencia armónica, sin individualismo durante las actividades, el respeto hacia sí mismo como hacia sus compañeros de curso, fortaleciendo su identidad personal y social.

En la dimensión del **saber** se observó los conocimientos previos sobre la importancia de los productos naturales y los adquiridos durante la práctica, el cuidado personal y la salud de los estudiantes, sus intereses y expectativas que tienen a partir de ahora para el futuro, los conocimientos adquiridos durante la práctica en qué medida mejoraron o mejorará la calidad de vida de los estudiantes.

De esta manera se pudo observar que los estudiantes fortalecieron sus conocimientos en las prácticas de repostería y belleza integral, con conocimientos que se vinculan a la realidad y pueden utilizarlos para el bien personal, familiar y comunitario, para desarrollarse en la sociedad como personas productivas en una inclusión laboral.

En la dimensión del **hacer** se evaluó las habilidades y destrezas y conocimientos adquiridos por los estudiantes de forma personal y comunitaria la medida en la que desarrollaron desde el interés por el aprendizaje desde la observación hasta la práctica.

En la dimensión del hacer pude evidenciar que los estudiantes al conocer los procedimientos y las técnicas en repostería y peinados, pudieron aplicarlos de forma práctica obteniendo los productos tangibles e intangibles, de forma creativa.

En dimensión del **decidir** se evaluó la capacidad de cada estudiante de decidir, tomando actitudes positivas frente a la producción, el desempeño de los estudiantes, la toma de decisiones a nivel personal y la aplicación de sus aprendizajes en el Centro, familia y comunidad a partir de su iniciativa propia.

De esta manera pude evidenciar que la capacitación dio buenos resultados ya que los estudiantes realizan las actividades productivas de forma voluntaria, donde proponen que de nuevo podemos realizar, en el sentido práctico, para mejorar en beneficio de todo el Centro y la comunidad.

**b) de la maestra Virginia María Meneses Sossa**

Mi nombre es Virginia María Meneses Sossa con 15 años al servicio de la educación preocupada por las necesidades educativas e intereses de las (os) estudiantes con discapacidad intelectual que están a mi cargo y con el compromiso de promover y transformar las prácticas educativas, se realizo talleres de capacitación en **Belleza Integral** y **Repostería** para generar **Vocaciones Productivas** en el **C.E.E. Juan Pablo II** del distrito de Villa Montes.

Uno de los mayores anhelos de los padres de familia es que su hijo (a) tenga una educación diferente para que no sea discriminado, marginado y excluido de la sociedad. Amparados por la ley 070 de la educación que responda a las necedades sociocomunitarias.

En ese entendido las maestras del centro asumimos compromisos para iniciar la transformación del modelo educativo en nuestro centro, mejorando y evaluando las prácticas educativas, sensibilizando a la comunidad para promover una educación inclusiva en el ejercicio de los derechos de la persona con discapacidad.

El Programa de Formación Complementaria para maestras y maestros **PROFOCOM** me ayudo a tener una nueva visión sobre la importancia y su aplicabilidad para transformar las condiciones de desigualdad y las desventajas sociales en la que aún se encuentran los estudiantes del centro, en especial buscando la capacitación de las estudiantes para una **Inserción Laboral** orientada a una verdadera inclusión social.

En ese sentido desarrolle las practicas educativas involucrando a los padres de familia, directora del **C.E.E.,** el apoyo del equipo multidisciplinario, estudiantes docentes del centro, autoridades y comunidad en general, tomando en cuenta las inquietudes y necesidades de los estudiantes; es así que en una asamblea se hizo conocer el Modelo Educativo la ley 070 de Avelino Siñani y Elizardo Perez lo cual permite una descolonización de la educación.

Esta experiencia se realizo con los estudiantes con discapacidad intelectual leve y moderada del **C.E.E. Juan Pablo II** turno tarde. Iniciamos en septiembre del 2014 a julio 2015, con una misión transformada de la práctica educativa asumiendo con responsabilidad los procesos educativos, buscando la participación de la comunidad

educativa, padres de familia, siendo los estudiantes los actores de la práctica en el marco de una educación inclusiva.

A partir del PSPI la planificación anual del centro, plan curricular bimestralizado, plan curricular de clases y las orientaciones metodológicas, practica, teoría, valoración y producción. A si mismo los planes, programas, curriculum específico, objetivos holísticos, operacionales y las evaluaciones a través de las 4 dimensiones del ser humano: ser, saber, hacer y decidir; fueron los elementos indispensables para el desarrollo de las prácticas potenciando las experiencias en los talleres de capacitación.

**Motivar a los estudiantes con discapacidad intelectual hacia una vocación productiva:**

La motivación y sensibilización de los estudiantes hacia una actividad laboral fue comprendida y aceptada positivamente, la cual se llevo a cabo a través de charlas educativas, observando fotografías, videos de historias de vida de gente con discapacidad física de otros contextos; así mismo el relato de historias de vida de estudiantes del centro que están desarrollando trabajos en la comunidad Villamontina como ser de mesero, niñera, carpidor, ayudante de flota, historias de vida real que motivaron a los estudiantes. (Ver anexo Nº1)

Facilite materiales: Revistas, periódicos, fotografías del trabajo productivo de la comunidad Villamontina, organizando las ideas, registrando los gráficos de las historias laborales para generar conceptos, conclusiones en las estudiantes haciendo conocer la importancia de la relaciones interpersonales, de la convivencia comunitaria inclusiva para el vivir bien.

Brindé espacios de conversación reflexión para la socialización de interés de las estudiantes haciendo conocer los beneficios de tener actividades productivas y laborales en la comunidad, asimismo analizamos las costumbres, tradiciones y trabajos realizados sobre la vida familiar de las estudiantes registrando en sus archivadores lo más relevante.

También registraron las actividades que le gustaría realizar como ser: arreglo personal, repostería, panadería, costura y cocina.

**Talleres en Belleza Integral:**

Desde la perspectiva de una educación Socioproductiva implica la producción manual e intelectual en la que los estudiantes producen trabajos manuales, aplicando saber propios, una educación acción favorece la Inclusión Social la cooperación, la reciprocidad siendo el estudiante el protagonista en la producción de sus propios aprendizajes que desarrolla todas sus capacidades cognitiva, aptitudes, habilidades y destrezas reforzando su autonomía y logrando avances significativos.

**Las prácticas** en Belleza Integral para generar vocaciones productivas, se inicio tomando en cuenta el Proyecto Sociocomunitario Productivo Inclusivo, plan anual bimestralizado, planificación curricular, integrando las áreas de conocimientos y el curriculum especifico, adaptándolos de acuerdo a la región, las costumbres comunitarias, las necesidades e interese de los estudiantes haciendo énfasis en el campo de la ciencia tecnología y producción. Priorizando los siguientes contenidos: higiene personal, uso de productos naturales para el cuidado corporal técnicas de peinados trenzas y diseños de uñas.

Los talleres de capacitación se realizo orientando los objetivos holísticos *"desarrollar habilidades destrezas, conocimientos mediante la estrategia de capacitación en talleres de belleza integral para generar vocaciones productivas orientadas a la inclusión social".* Asimismo las prácticas vivenciales lo realizamos atreves de los momentos metodológicos.

Siendo que los cuatros momentos metodológicos como la práctica, la teoría, la valoración y la producción, tienen una relevancia para una formación integral de las estudiantes con discapacidad leve y moderada, hacia el logro de las habilidades personales, sociales y productivas que le permitan una autonomía de acuerdo a sus características personales y ritmos de aprendizaje con el apoyo de la comunidad, docentes del centro, padres de familia.

Las practicas inicie motivando a las estudiantes, mediante charlas, videos, les explique que la forma de sentirse bella es valorarse, quererse y aceptarse tal y como somos con nuestros valores, virtudes y limitaciones, es así que organizamos un espacio de aseo, acondicionamos un espejo en el curso para que las estudiantes realizaran sus prácticas en belleza integral. (Ver anexo Nº2)

**Benaliz**: una estudiante pregunto, se ve diferente el curso con un espejo, cada día nos veremos nuestros rostros.

**Profesora:** Sí, es importante verse en el espejo, ahí podremos vernos a través del reflejo lo que pensamos y lo que sentimos, a lo que **Ana Lorena**, contesto, en mi casa mi mamá dice ¡que tanto se miran en el espejo! Y todas se rieron, **Adriana** concluyo que es para ver cómo se sale el peinado, nada más, a lo que yo respondí¨: **¡**Sí! ahí podrán verse y decir: Soy linda, soy importante, me gusta mi peinado.

El cuidado de la higiene personal de las manos, dientes fue uno de los aspectos más importantes ya que después del refrigerio de todos los días las estudiantes se cepillan los dientes logrando en ellas un hábito. Asimismo la dentista del Centro contribuyó positivamente sobre la higiene dental a través de charlas educativas sobre higiene bucal, también las llevaba a su consultorio continuamente para su revisión.

Es así que para formar los conocimientos de las estudiantes en las practicas les proporcione periódicos, revistas, fotografías, afiches, videos y poder hacer la investigación y el análisis sobre la higiene, peinados, la forma de peinarse y vestirse, etc.

Les proporcione para la práctica la miel, frutas como la manzana, limón, naranja, palta, banana, toallitas lavadores pequeños, jaboncillo, cortaúñas, peine, cepillo dental, ruleros, pinzas, moñas, liguitas, trabitas, etc.

Con esta actividad también pudimos rescatar algunos conocimientos de las costumbres de la comunidad como es, utilizar el limón como un desodorante natural, por lo que se revalorizo ese producto para el uso personal ha sugerencias de las estudiantes, donde **Ana Lorena** manifestó: Mi mamá dijo que si no hay desodorante podemos utilizar limón para las axilas a lo que respondí que ¡si¡, alguna vez me aconsejaron, también utilicé, dice que blanquea la piel, vamos a investigar **Benaliz** dijo que hace arder el limón y lo **pone colorado la piel.**

Era importante destacar las ventajas y desventajas de utilizar productos industrializados en el cuidado del cuerpo. Para lo cual lleve algunos productos como shampoo, desodorante, jaboncillo, dentífrico o crema dental para analizar las características y sacar una conclusión para utilizar de manera personal o familiar.

La práctica en el cuidado del rostro consistía en la aplicación de mascarillas, re valorizando los productos naturales de la región como: la miel, frutas, palta, piña, manzana, uva, plátano, y hierbas medicinales como la manzanilla. Favoreciendo en cuidado del rostro dando como resultado una piel suave relajada y rejuvenecida, esta actividad realizaron previa investigación sobre las bondades y el uso de los productos naturales para el beneficio de la piel del rostro.

Por la necesidad que vi en mis estudiantes sobre el peinado, que muchas veces venían sin peinarse, les hable sobre el arte de peinarse y arreglarse el pelo y que es muy importante para la autoestima de las personas además es una de las costumbres que ha evolucionado en el tiempo, hoy en día la mujer se preocupa por su cabello de estar saludable y sentirse bien, además de ser una expresión cultural de cada pueblo; la forma de arreglarse y cuidarse es opción de cada persona.

Así mismo vemos que el trenzado es común en nuestra región, lo cual hablamos sobre el arte de la trenzas lo que implica habilidades manuales que pocas personas lo demuestran, es así que rescaté las habilidades de una de las estudiantes para que compartiera con su conocimientos y mejorar sus técnicas a través de las practicas constantes invitándole a Ana Liz para que nos enseñara a hacer hermosas trenzas y donde ella sería nuestra maestra de peinados.
**Benaliz,** manifestó que no podría hacer trenzas y que su mano no tenía fuerza a lo que respondí -No te preocupes entre todas te ayudaremos, Mira Benaliz, se puede hacer las trenzas utilizando los tres dedos de esta manera. Apoyando a las estudiantes en todo momento motivando las para que se animen a practicar los modelos de peinados. (Ver anexo Nº3)

Las practicas en peinados consistía en que las estudiantes practicaban los modelos de peinados en sus archivadores, observando las revistas, afiches, libros, intercambiando opiniones, posteriormente lo realizaban el peinado o la trenza, después se turnaban la estudiantes haciendo muchos modelos de peinados; asimismo les facilite, ligas, trabitas, hebillas, rositas, para dar elegancia a cada peinado, a través de prácticas constantes las estudiantes mejoraron sus habilidades y destrezas aplicando técnicas propias y creativas.

Otros de los momentos metodológicos para formar holísticamente a las estudiantes, fue la **teorización** siendo una necesidad sustancial para brindar situaciones de aprendizaje,

reflexivo, participativo, investigativo los contenidos teóricos para hacer uso critico de los mismos.

En una clase **Ana Lorena** dijo ¿Podemos dibujar modelos de peinados en nuestros archivadores? Y le siguió **Benaliz_** ¿Podemos dibujar y sacar de las revista lo que nos gusta? A lo que respondí muy emocionada el interés de las estudiantes, ¡Claro! pueden sacar de las revistas el modelo que quieran, y así practican en dibujos

En una clase se hizo el análisis de Belleza Integral de las personas diferenciando, complementando y reforzando sobre belleza interior como seres humanos que tenemos valores, virtudes y decisiones propias; coadyuve a la síntesis de lo comprendido a cerca de los valores sociocomunitarios y derechos de las personas tanto en la vida familiar y comunidad.

A lo que les empecé preguntando: ¿Se podrá ver los valores de la persona en el cuerpo? A lo que las estudiantes se miran y nadie responde, hasta que se anima **Ana Lorena**: - Me parece que los valores es algo bueno que hacen las personas y **Benaliz** responde ¡Ahora entiendo! Es lo bueno que hacen las personas y lo malo que hacen las personas que es lo que se dice. Mediante una dinámica “La botella” pudimos identificar, opinar, complementar sobre los valores sociocomunitarios.

Dentro de las estrategias de la teorización el dialogo fue un aspecto importante de comunicación entre mi persona y las estudiantes, mediante el cual reforzamos los conocimientos a través de la reflexión también producimos mensajes escritos y concejos acerca del cuidado de la higiene del cuerpo, del cabello, de las manos de los dientes, así como el consumo de las frutas para el bienestar de la salud rescatando y revalorizando los productos naturales de la región para el cuidado personal. Es así que nuevamente les recordé lo que había dicho la dentista y fue nuevamente que **Benaliz** respondió, La doctora dijo para el aseo dental debemos asearnos tres veces, entonces le dije escribiremos el tres, tres y tres en formar de mensajes.

Considerando que la **valoración** el momento ético sobre los contenidos y conocimientos que desarrollamos en la que promueve además el bien común, y valores de las estudiantes como actores de las experiencias vividas, acompañando y reflexionando,

motivando durante las prácticas en Belleza Integral valore los conocimientos, habilidades para peinar, trenzar, colocar ruleros, aplicar mascarillas a base de frutas, etc.

La **producción** de conocimientos fue otro de los momentos importantes dentro de las prácticas en Belleza Integral las estudiantes se sentían contentas al demostrar sus habilidades destrezas para el cuidado, su higiene y arreglo personal, así como el manejo adecuado de los materiales como los peines, ruleros, pinzas, moñas, etc., al realizar un determinado peinado. Al realizar el peinado **Benaliz**, comento que le salió más o menos el peinado y **Ana Lorena**, decía que a ella le gustaba mucho su peinado y se sentía feliz a lo que **Guísela** le contesto que le gustaba mucho el peinado que hizo.

Obteniendo como producto conocimientos, pasos para la aplicación de técnicas y estrategias que incidirá en las vocaciones productivas y sus potencialidades con una visión técnico productiva para una inserción laboral orientada a una verdadera inclusión social de los estudia**ntes con discapacidad para el bien personal, familiar y social.**

**Talleres en repostería:**

El área técnica tecnológica tiene la finalidad de desarrollar en las y los estudiantes capacidades y cualidades, busca identificar y orientar las vocaciones productivas desde la formación integral, que valoran el trabajo manual como actividad de bienestar elemento dignificante y factor de realización humana.

Es así que la educación técnica tecnológica se fundamenta en el reconocimiento y revalorización de las ciencias y tecnología de los pueblos indígena originario campesinos en complementariedad con las técnicas y tecnologías de otros pueblos en relación armónica complementaria y de reciprocidad con los sistemas de vida.

En ese entendido solicite a dirección un ambiente que estaba inhabilitado para organizar los talleres de capacitación, ya que mi persona tiene conocimientos sobre repostería, lo cual tome en cuenta como una fortaleza para la formación integral de mis estudiantes con discapacidad intelectual, asimismo recibiendo el apoyo de algunas madres de familia y maestros.

Los materiales que utilizamos con los estudiante en las practicas educativa en repostería han sido utensilios de cocina: horno, sartén, espumadera, cuchara de palo, ollas,

licuadora, latas de hornear, canastas, servilletas, mandiles, mesa para el preparado, sillas, detergentes, quequeras, moldes de chocolates, y el espacio regularmente apropiado han facilitado para llevar a cabo las diferentes experiencias desarrollando habilidades y destrezas que ha beneficiado en la formación de las estudiantes.

Iniciando las prácticas en febrero de 2015 los días miércoles y viernes, tomando los cuatro momentos metodológicos como es la práctica, teoría, valoración y producción.

Las practicas vivenciales en repostería fueron enriquecedoras desde la organización del ambiente, haciendo la limpieza con las estudiantes, acomodando el espacio para las mesas, estantes y horno que mi persona había prestado, trabajando en equipo se colaboraban unas a otras, todas estuvieron en contacto directo con los ingredientes, unas preparaban las masas otras aplanaban, otras repulgaban y fritaban.

En una clase dije: En este ambiente vamos a realizar nuestras prácticas.
**Benaliz** dijo: Estoy nerviosa como será nuestras prácticas, siento que va a ser difícil a lo que **Ana Lorena** opinó, yo pienso que va a estar bien porque aprenderemos. Las estudiantes estaban nerviosas y emocionadas a la vez, por aprender a realizar actividades en la cocina.

Al inicio de las prácticas nos saludábamos, conversamos sobre las cosas que habían hecho en sus casas, intercambiamos opiniones, sentimientos y curiosidades, para empezar la clase les pregunte, ¿Qué frutas conocen?, ¿Qué frutas produce en la región?, ¿Hay otras frutas que venden? Posteriormente saque las frutas que habían llevado al curso para mostrarles.
**Ana Lorena** dijo, ¡Profesora! en mi casa tengo un árbol de limón, si quiere puedo traer, puedo hacer yo el refresco del limón. ¡Claro! El refresco de limón se hace rápido.
Hicimos el refresco, mientras compartimos, hablábamos de los beneficio del limón.

En otra clase lleve piña para hacer el refresco, les pregunte si les gustaba los refrescos o la coca cola, se miraron sonriendo y dijeron: ¿Va a invitar una coca cola fría profe? Inmediatamente les dije, la coca cola es rica, pero no es bueno consumir, lo bueno es consumir refrescos de fruta natural ya que nos proporciona vitaminas al cuerpo. Les pregunte a los estudiantes: - ¿Les gusta la piña? - ¿Alguien se anima a preparar un

refresco sabroso? ¿Alguien se anima a preparar? **Benaliz** dijo, No profesora, yo no sé cómo se hace, a lo que les dije, ¡Fácil chicas! _ Solo es pelar, licuar y colar.

Animadas prepararon el refresco, unas pelaron la piña, otras alistaron la licuadora, los vasos y compartíamos un delicioso refresco de piña; en otras oportunidades invitamos a los estudiantes que hacían deportes, también hablábamos de otros refrescos que se podía preparar. Una de las estudiantes opino que podíamos hacer la chicha de maní, es así que en otra clase revalorizamos esa costumbre de la región. (Ver anexo Nº4)

Otra de las prácticas fue la preparación de ensalada de frutas, todas llevaron una fruta, ayudaron a pelar a picar, otras alistaron los vasos. **Ana Liz** dijo, A mí me va a dar poquito, no me gusta mucho la ensalada de frutas y **Benaliz** respondió, A mí me gusta, pero en mi casa nadie sabe hacer ni mi mamá. Hoy aprenderás les dije y aprenderemos a preparar ensalada de frutas y así le enseñaran a su mamá.

Incentivando el consumo de la fruta todas preparamos y compartimos les explique qué se puede preparar de diferentes formas y lo más importante es el aporte nutricional de las frutas para el organismo.

Otras de las experiencias fue la elaboración de los chocolates artesanales fue a pedidos de las estudiante ya que ellas decían que los chocolates son deliciosos y que venden en el mercado en forma de animales, corazones, etc., y que querían aprender para regalar a sus amigos. Las técnicas lo obtuvimos a través del internet, en esta práctica las estudiantes realizaban paso a paso como indicaba la receta obteniendo como producto chocolates de maní.

La primera clase de repostería fue la preparación de la empanada frita, las estudiantes estaban calladas nerviosas, pedí a una de las estudiantes que se anime a preparar ¿**Benaliz** puedes preparar la empanada? Me contesto desanimada, no profesora no sé hacer, no podría. Dándole ánimos le conteste, ¡Tú sabes Belaniz! Me contaste que le ayudas a tu mamá a preparar pollo a la broaster, es lo mismo, también se frita, haber intentaremos y veras qué fácil es.

**Belaniz** preparo, le indicaba paso a paso y sus compañeras le observaban y al final todas ayudamos a poner el queso a repulgar y fritar. Finalmente con mucho esfuerzo y cansancio se hizo la empanada frita y luego compartimos.

La experiencia en la preparación de rollitos y empanaditas de queso fue satisfactorio, pudimos practicar en muchas oportunidades, desarrollando sus habilidades, inquietudes y sentimientos de los estudiantes; la primera vez que hicimos empanadas de queso al horno, las estudiantes lo veían muy difícil no podían hacer bolitas ni repulgar. (Ver anexo Nº15)

En una oportunidad. **Jessenia** se esforzaba por aplanar la masa con una mano y quería repulgar igual que las demás, pero sentía vergüenza por su mano, lo escondía y tristemente me dijo: _ ¡No puedo profesora!

Animándola le dije: _ **Jessenia,** también se puede poner la empanada sobre la mesa y se repulga así demostrándole con un ejemplo le enseñe, dándole confianza y apoyo en sus intentos.

En otras oportunidades practicábamos la preparación de los queques personales sabor a naranja y miel una **Benaliz** dijo: ¡Yo quiero hacer profesora! voy a ver cómo me sale. Se puso a batir los huevos con la ayuda de las demás prepararon los quequesitos. Y Adriana dijo, si vendemos cada quequesito. ¿Cuánto podríamos ganar? Y **Ana Lorena** contesto: No es para vender, vamos a comer, si sobra nos vamos a llevar.

A lo que Inmediatamente les dije_ ¡No es mala idea! _ Podemos vender, pero tenemos que sacar cuentas cuando se gasta en los ingredientes, practiquemos y venderemos la próxima.

En otra oportunidad practicamos la preparación de los queques de chocolate. **Ana Lorena** la más jovial y emprendedora en una clase dijo_ Yo voy a preparar profesora. _ ¡ayúdeme!

Recordando la receta, se puso a batir los huevos, **Ana Liz** le ayudaba, las demás la miraban y le decían: Tienes que batir bien para que salga el queque alto. Además tenemos que vender. Animándolas les dije: ¡Claro que va a salir bien! _Están haciendo con mucho interés. (Ver anexo Nº5)

**Adriana** preocupada dijo: Profesora tenemos que ir con usted, Por ahí nos da un billete, no sabemos cuánto le vamos a dar cambio.

Apoyando la venta del producto fuimos curso por curso para vender el quequesito de chocolate.

También en otras clases practicamos la elaboración del pan casero. En una oportunidad una de las estudiantes dijo:

**Ana Liz** dijo: Yo amasare profesora, a mi mamá le ayudo. Nos dispusimos a hacer entre todas, una vez lista la masa había que sobar, **Jessenia** que estaba dispuesta y atenta para colaborar, pero se sentía mal por su mano izquierda que no la manejaba y me miraba algo triste. Dándole ánimo le dije: pon la mano izquierda sobre la masa y con la mano derecha empiezas a sobar así. Demostrándole con un ejemplo.

En varias oportunidades practicamos la elaboración del pan casero, todas las estudiantes estuvieron en contacto directo con los ingredientes, unas amasaban, otras hacían bolitas, otras aplanaban y mi persona fue responsable del horno, solo que el tiempo no alcanzaba.

Considerando que la **teorización** es un aspecto reflexivo y de síntesis de las practicas, lo cual nos permitió analizar, opinar, comentar sobre las prácticas en repostería, siendo el dialogo una estrategia de comunicación entre mi persona y las estudiantes.

Formaron sus conocimientos a través de la reflexión, mensajes escritos y concejos sobre el cuidado de la alimentación revalorizando los productos naturales como son las frutas, así mismo la elaboración de recetas de las diferentes experiencias registrando en sus archivos a manera de guardar información.

Así mismo apoye la expresión grafica para contribuir en la formación de sus conocimientos, ya que expresarse a través del dibujo y pintura favorece los procesos de aprendizaje, estimulando las expresiones, favoreciendo sus deseos, pensamientos en lo que tiene inclusive un carácter terapéutico.

Tomando en cuenta que la **valoración** es un momento importante del discernimiento ético sobre los contenidos y conocimientos adquiridos durante las experiencias.

Valore los conocimientos previos de los estudiantes ya que consigo traen un sinfín de costumbres y tradiciones de sus culturas o contextos en el que viven que aportaron significativamente en la formación, **Benaliz**, decía yo puedo hacer el refresco de limón, yo puedo ayudar hacer pan, a mi mamá yo le ayudo.

Así mismo valore sus conocimientos teóricos sus opiniones, sus habilidades, destrezas al momento de batir, mezclar, amasar, sus ritmos de aprendizaje, su forma de hacer, en enfrentarse en cada práctica. Por ejemplo. Cuando la estudiante decía: ¡No puedo hacer! ¡No puedo repulgar!, por tener la mano atrofiada. Pero después de muchos intentos y voluntad logró el objetivo.

**La producción** era un momento satisfactorio durante las prácticas en repostería, ya que al momento que terminamos de preparar las recetas, el producto era delicioso, las estudiantes se sentían contentas, animadas, se expresaban con mucha alegría.

_ ¡Miren como salió la empanada! ¡Se ve rico!
_ ¡El queque se ve sabroso! Y en el instante les preguntaba.
_ ¿Quién lo hizo? Se miraban sonriendo.
_ ¡Ustedes chicas! ¡Ustedes lo hicieron!
_ Bien chicas se esforzaron _ Argumentaba.

Es así que se pudo evidenciar las habilidades practicas que adquirieron al batir, mezclar, amasar, enmante car, lavar, así como también los pasos y procedimientos al iniciar una experiencia en la preparación de un alimento.

La **evaluación holística** de los estudiantes se llevo a cabo durante en proceso, **e**s así que en la intervención educativa de la practica vivenciales en belleza integral me permitió evaluar las dimensiones de los estudiantes, a partir del **ser** se identificó los valores sociocomunitarios en las que los estudiantes demostraron respeto, solidaridad, trabajo en equipo, cooperación mutua y responsabilidad en las diferentes experiencias, teóricas y prácticas.

En la dimensión del **saber** se recupero los saberes propios de los estudiantes, la aceptación sobre las utilidades de los productos naturales como la miel, las frutas, hierbas medicinales, la aplicación en Belleza Integral y Repostería que contribuyen en la

salud de los estudiantes así como también los pasos y técnicas para realizar mascarillas para el rostro, peinados, trenzas y la preparación de alimentos.

En la dimensión del **hacer** evalué el desarrollo de las habilidades y destrezas en las prácticas manuales para el cuidado de la higiene personal, la creatividad e iniciativa para realizar una mascarilla revalorizando los productos naturales, así como peinados creativos identificando las vocaciones productivas para una independencia personal.

En la dimensión del **decidir** se evaluó el cambio de actitud de los estudiantes demostrando agrado, interés, paciencia, aceptación, seguridad, confianza, iniciativa y decisiones propias durante las prácticas en Belleza Integral y Repostería en la que fueron revalorizando los productos naturales de la región concientizándose al consumo de la fruta, miel, como parte de la nutrición, así mismo las hierbas naturales como poder curativo que aporta en su salud y bienestar personal.

Otra de las herramientas principales del **DECIDIR** son los proyectos sociocomunitario productivos que son también una estrategia y un espacio para tomar decisiones comunitarias y producir un impacto en la sociedad y la comunidad a través del proyectos sociocomunitario productivo, orientado a generar la transformación en la comunidad y la sociedad (UF4)

Es importante en el ámbito de la educación especial se promueva el desarrollo de la transformación educativa en los centros de educación especial, vinculando con la comunidad para realizar acciones educativas dirigidas a la misma para la **sensibilización, concienciación** y **concientización,** que todos y todas tienen el derecho de acceder a la educación de calidad creando estrategias metodológicas que faciliten, promuevan la participación de la comunidad bajo el principio de corresponsabilidad (UF4).

Es en ese sentido brindé espacios de sensibilización a la comunidad en diferentes oportunidades para que puedan valorar a las estudiantes como personas **productivas**, ya que ellas se esforzaron para desarrollar sus habilidades, destrezas y el talento natural que algunas estudiantes lo tienen.

Las diferentes actividades fueron planificadas, las cuales se llevaron a cabo en el centro Educativo Especial Juan Pablo II, Teatro Municipal de Villa Montes y en la plaza 24 de

julio con el apoyo y la participación de la dirección del centro, maestros, equipo multidisciplinario, padres de familia, autoridades, invitados especiales, unidades educativas inclusivas, grupos musicales, etc.

**Día del Estudiante:** Esta actividad se llevo a cabo en septiembre de 2014, las estudiantes demostraron sus habilidades en peinados en un desfile del día del estudiante para lo cual explique la importancia de participar y demostrar el talento para el bien personal que cada ser humano es único especial dotado de capacidades singulares.

Para dicha actividad las estudiantes practicaron con anterioridad diferentes modelos de peinados, asimismo el cuidado de la piel e higiene personal.

**Día de la persona con discapacidad:** Organice diferentes actividades inclusivas: en la misa participaron la comunidad educativa, padres de familia e invitados para fortalecerse espiritualmente, asimismo las estudiantes realizaron los peinados a las niñas que recibieron la comunión posteriormente compartiendo un almuerzo en la comunidad educativa, también participaron en la **Noche de Talentos** en un desfile de peinados revalorizando su talento y aptitudes, que se llevo a cabo en el **Teatro Municipal de Villa Montes** en octubre de 2014. Dicho acto fue apreciado positivamente por la población. Para este acto las estudiantes hicieron practicas con anterioridad en peinados y arreglo de uñas, asumiendo una actitud responsable en su higiene personal.

**Día del niño:** una actividad inclusiva que se llevo a cabo el 12 de abril de 2015 en el C.E.E., para lo cual preparamos chocolates artesanales como obsequio, asimismo conseguimos juguetes a través se nombramientos.

**Día del Maestro:** Una actividad inclusiva y de sensibilización que llevo a cabo el 05 de junio para este día especial las estudiantes prepararon queque de naranja con miel para todas las maestras del centro educativo especial con un detalle elegante que sirvió de obsequio

**Socialización y venta de productos en el C.E.E.:** esta actividad se llevo a cabo en julio de 2015 en las que las estudiantes prepararon el pan casero, empanadas de queso, rollos de queso para vender a la comunidad educativa.

**Feria pedagógica productiva:** Otro actividad planificada con el objetivo de sensibilizar a la comunidad en la cual todas las docentes demostraron los productos de sus

experiencias. Mis estudiantes prepararon para la demostración de los productos: pan casero, rollos de queso, empanadas de queso, refrescos de frutas, infusiones de hierbas medicinales, mermelada artesanal de naranja.

El trabajo **coordinado** de la **odontóloga** y del **médico** del C.E.E., fue un trabajo valorado ya que nos brindo una capacitación y orientación de higiene dental, salud e higiene corporal nutrición que contribuyo positivamente en la formación integral de las estudiantes reforzando sus conocimientos y mejorando su autoestima.

## 4. COMPARACIÓN, ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN COLECTIVA DE LA EXPERIENCIA DE TRANSFORMACIÓN DE LAS PRÁCTICAS EDUCATIVAS

En el centro de Educación Especial “Juan Pablo II” se atiende en las diferentes áreas de discapacidad, tomando en cuenta los currículos específicos desde estimulación temprana hasta la capacitación en los talleres ocupacionales de carpintería, manualidades y pintura en tela, para la formación integral de los estudiantes.

Tomando en cuenta la diversidad, habilidades, potencialidades de nuestros estudiantes y haciendo un análisis de las necesidades del Centro a través de un diagnóstico, pudimos priorizar una de las necesidades urgentes como es la capacitación técnica, de acuerdo al nuevo enfoque Sociocomunitario Productivo Inclusivo.

Por esta razón la profesora **Mayda Cossio** manifestaba en una reunión: “es importante la capacitación técnica para nuestros estudiantes porque se encuentran en el nivel de independencia personal, social y necesitan desarrollar sus habilidades, destrezas manuales para generar vocaciones productivas”.

La profesora **Virginia Meneses** argumentó: “Sí, es necesaria la capacitación técnica, considerando que la independencia personal y social implica que el estudiante debe lograr habilidades personales, sociales y productivas, que le permitan una relativa autonomía y autodeterminación de acuerdo a sus características personales y ritmos de aprendizaje”.

A partir de estas ideas fue como iniciamos la “Implementación de los Talleres Productivos para generar vocaciones productivas en los estudiantes con discapacidad intelectual”, concretizando el Nuevo Modelo Educativo Sociocomunitario Productivo. En este sentido para iniciar las prácticas en los talleres de Belleza Integral y Repostería tomamos en cuenta el Proyecto Socio-comunitario Productivo Inclusivo, el plan anual del Centro, plan anual curricular, planificación bimestralizada y el plan de desarrollo curricular”

**Virginia Meneses:** Recuerdo que en el Modelo anterior, no se trabajaba de esta manera, trabajábamos las áreas de manera separada y no se hablaba de una formación holística además ahora con el Nuevo Modelo Sociocomunitario Productivo, en las prácticas educativas debemos involucrar a los padres de familia, directora del Centro de Educación

Especial, equipo multidisciplinario, maestros, autoridades y comunidad en general, tomando en cuenta las inquietudes, sugerencias, preocupaciones y necesidades.

**Mayda Cossio:** Recuerdo que a principio de año en una Asamblea del Centro se hizo conocer el nuevo modelo Educativo, la Ley 070 de Avelino Siñañi y Elizardo Pérez, la Ley 223 de la persona con discapacidad, que promueve los derechos, en igualdad de oportunidades y equiparación de condiciones, lo cual nos orientó hacia una educación descolonizadora en consenso con los actores de la Educación.

**Virginia Meneses:** Es así que empezamos a vivir las experiencias con nuestros estudiantes en los talleres de Belleza Integral y Repostería, los días jueves y viernes por las tardes impartiendo conocimientos teóricos y prácticos en las que se proporcionó a las estudiantes revistas, periódicos, información del internet, libros, videos, rescatando los conocimientos previos, mediante el diálogo, lluvia de ideas, plasmando en sus archivadores personales lo más relevante a través de gráficos, mensajes y conceptos, reflexionando sobre los beneficios de los productos naturales para alimentación, salud y cuidado personal.

**Mayda Cossio**: Es cierto, todas estas estrategias permitieron dinamizar el trabajo, logrando los objetivos planteados en las actividades planificadas, mejorando las habilidades, destrezas, conocimientos, sentimientos, curiosidades, fortaleciendo los valores Sociocomunitarios, en la formación integral de los estudiantes, permitiendo identificar las vocaciones productivas de acuerdo a las inclinaciones personales.

**Virginia Meneses**: Las prácticas vivenciales en Belleza Integral y Repostería fueron enriquecedoras para su formación integral de los estudiantes, desarrollando las habilidades, destrezas personales utilizando su creatividad para el manejo adecuado de los instrumentos y utensilios, tomando en cuenta los conocimientos previos las habilidades innatas de los estudiantes en cuanto al uso de productos naturales que se utilizan en la región, revalorizando sus bondades en medicina y cuidado personal.

**Mayda Cossio:** También durante las prácticas vivenciales y la producción se tomó en cuenta las habilidades y destrezas para el manejo adecuado de los materiales en peinados, en el cuidado de la piel, higiene, arreglo personal, obteniendo como producto la aplicación de técnicas, conocimientos, pasos que se deben seguir para la aplicación en su vida personal, familiar y social.

Así mismo para formar holísticamente al estudiante se trabajó con actividades dinámicas Inclusivas en base a los valores de solidaridad, reciprocidad, complementariedad, a través de las reflexiones personales y grupales de manera constante por lo que los estudiantes participaron con responsabilidad, creatividad e iniciativa propia.

**Virginia Meneses:** Recordando los avances en los talleres en Belleza Integral y Repostería lo cual ha contribuido positivamente en la formación integral de los estudiantes, inicialmente parecía un trabajo difícil de lograr, pero a través de las prácticas constantes las estudiantes cambiaron de actitud demostrando interés, responsabilidad, emoción, y actitudes decididas para continuar con las prácticas en los talleres productivos.

**Contenidos y ejes articuladores:**

**Virginia Meneses:** Recuerda Mayda, que para desarrollar las practicas tomamos en cuenta las orientaciones metodológicas respondiendo a las necesidades, características personales, ritmos de aprendizaje de los estudiantes, adaptando los contenidos de acuerdo a la región, costumbres, tradiciones, priorizando los siguientes contenidos: Higiene personal, uso de productos naturales para el cuidado corporal, técnicas de peinados, trenzas, manicure, pan casero, empanadas fritas y al horno, queques, chocolates, mermeladas, jugos, refrescos e infusiones a base de productos naturales de la región.

**Mayda Cossio:** ¡Sí! profesora así mismo los ejes articuladores permitieron una relación complementaria con los campos, áreas de conocimientos y a partir de la planificación de contenidos que generaron conocimientos desde la vida y para la vida, con un sentido comunitario productivo.

**Virginia Meneses**: En este sentido y a través las **prácticas contantes** desarrollé las habilidades para el cuidado de su imagen personal, a partir de la higiene corporal, el cuidado del rostro con la aplicación de mascarillas, rescatando los productos naturales así como el arte de peinarse y arreglarse el pelo que favorecen a la seguridad y autoestima personal.

Las prácticas vivenciales en repostería fueron positivas ya que las estudiantes trabajaban en equipo, todas estuvieron en contacto directo con los ingredientes, unas preparaban la masa, otras amasaban, otras fritaban y repulgaban, después de las practicas se

realizaba el aseo del taller poniendo en su lugar todos los materiales, al finalizar las estudiantes se sentían agotadas pero el producto obtenido las animaba, ya que podíamos compartir y en algunas ocasiones se llevaban a su casa.

**Mayda Cossio:** Para emprender la **práctica** en belleza integral, comencé por recuperar los conocimientos previos de los estudiantes para la elaboración y aplicación de mascarillas y a través de la visualización de videos, observación de revistas, uso de objetos tecnológicos como celulares, computadora, etc. permitieron que los estudiantes copien y creen modelos de trenzas, peinados, manicure, desarrollando sus habilidades y destrezas personales y sociales, además de practicar los hábitos higiénicos.

Las prácticas en repostería iniciábamos limpiando el ambiente, alistábamos los ingredientes y materiales, luego a través de lluvia de ideas recuperamos los conocimientos previos de los estudiantes, luego leíamos la receta que nos tocaba preparar, posteriormente iniciábamos el preparado, interpretando y siguiendo la secuencia, conversando sobre las bondades de los productos naturales en la alimentación, y finalmente compartiendo lo preparado entre todos los del curso, culminando con la limpieza del ambiente.

**Virginia Meneses:** Dentro de las estrategias de teorización el diálogo fue un aspecto muy importante de la comunicación para reflexionar sobre las prácticas y hacer uso de los mismos para la producción de textos escritos como ser recetas, mensajes, consejos, destacando los productos naturales, así mismo apoyé la expresión gráfica registrando en sus archivadores personales lo más relevante de su comprensión.

**Mayda Cossio:** De manera teórica analizamos con los estudiantes la importancia de la higiene personal, la alimentación, nutrición a través de la investigación elaboramos fichas de los productos naturales que utilizamos para la salud, además de la producción escrita de las recetas mejoramos el nivel comprensivo y ortográfico en los estudiantes.

**Virginia Meneses**: La valoración fue el momento importante sobre los contenidos que desarrollamos con los estudiantes durante las prácticas en Belleza Integral y Repostería tomando en cuenta las habilidades, destrezas para peinar, trenzar, aplicar mascarillas así como también los conocimientos y procedimientos para la preparación de alimentos en repostería, revalorizando los productos naturales.

**Mayda Cossio:** A través de la reflexión y el diálogo pudimos evidenciar que los productos que nos brinda la madre naturaleza, son de gran importancia tanto para el cuidado personal, alimentación y la salud, tomando conciencia del respeto, responsabilidad de cuidar y preservar la naturaleza.

También valoramos las habilidades, capacidades, destrezas, la práctica de los valores sociocomunitarios familiares y personales como la solidaridad, responsabilidad, cooperación, eliminando toda forma de exclusión y discriminación, para el fortalecimiento de la autoestima y una formación integral de los estudiantes.

**Virginia Meneses:** La producción fue un momento de satisfacción para las estudiantes tanto en Belleza Integral y Repostería ellas se sentían contentas al demostrar sus habilidades, destrezas, cuidado, higiene y arreglo personal, así como también durante la preparación de masas como pan casero, empanadas, queques, mermeladas, infusiones pudieron demostrar sus conocimientos prácticos.

**Mayda Cossio**: En las prácticas desarrolladas tuvimos momentos de producción de conocimientos tangibles e intangibles, habilidades, destrezas con técnicas, métodos, pasos y procedimientos en Belleza Integral y repostería, también se elaboraron productos como alimentos que se expusieron y vendieron dentro y fuera del Centro.

**Virginia Meneses:** Las evaluaciones realizadas permitieron recoger información de los estudiantes en cuanto a logros y dificultades aplicando instrumentos como: Lista de cotejo, observación registrada, en el diario de campo, es así que se tomó en cuenta el proceso de evaluación a través de las cuatros dimensiones, (ser, saber, hacer y decidir).

En el ***ser*** se evaluó el desempeño en cada una de las prácticas, la cooperación, solidaridad, responsabilidad durante el proceso de las actividades, en la dimensión del ***saber*** se recuperó los conocimientos previos de los estudiantes sobre las utilidades, bondades de los productos naturales, costumbres propias de la región y la investigación en textos, libros, revistas e internet que contribuyo en sus conocimientos, para la aplicación de técnicas, pasos que siguieron en belleza integral y repostería.

**Mayda Cossio:** En la dimensión del ***hacer*** se evaluó las habilidades, destrezas y conocimientos adquiridos en la aplicación de las técnicas de peinados, trenzas, manicure; el preparado de jugos, refrescos, infusiones, chocolates y masas identificando

en los estudiantes las vocaciones productivas, el desempeño y autonomía con iniciativa propia para manejar una actividad productiva personal o comunitaria.

**Virginia Meneses:** En la dimensión del ***decidir*** se evaluó las actitudes y decisiones propias de los estudiantes demostrando seguridad y confianza durante las prácticas así como los aportes propios, creativos que han contribuido en el aprendizaje significativo, la responsabilidad asumida a nivel personal familiar y comunitario desde su participación en las diferentes actividades planificadas y de consenso.

**Prácticas educativas comunitarias vividas en la Comunidad Productiva de Transformación Educativa:**

**Mayda Cossio:** Recuerde profesora, que leímos en la Unidad de Formación N° 3 que dice: "La educación inclusiva, implica cambios en las actitudes y prácticas de los gestores de políticas educativas, autoridades administrativas, maestras, maestros, estudiantes, padres y madres de familia y todas las personas que conforman la comunidad educativa"

**Virginia Meneses:** Es cierto para ello realizamos las actividades comunitarias, hemos organizado actividades conjuntas con un enfoque inclusivo y sensibilizador, de donde surgió la idea de participar en la fiesta del día del estudiante mediante un desfile de peinados para incentivar y destacar sus habilidades y capacidades.

**Mayda Cossio**: La participación de las estudiantes fue muy positiva porque permitió una convivencia comunitaria, fortaleciendo los valores de solidaridad, respeto, convivencia, además de aportar al fortalecimiento de la autoestima, autoimagen, y la inclusión social en la comunidad educativa ya que demostraron sus aprendizajes adquiridos a través de la presentación en el desfile de peinados.

**Virginia Meneses:** También hemos realizado el desfile de peinados en la noche de talentos por el Día de la Persona con Discapacidad, de lo que puedo rescatar que fue muy positivo ya que las estudiantes se esforzaron y demostraron sus habilidades, también se pudo observar un cambio favorable en su autoestima, ya que la participación de la comunidad fue masiva, donde apreciaron y valoraron a las estudiantes como personas productivas al igual que en la misa, la feria.

**Mayda Cossio:** Dichas actividades planificadas demostraron la participación social inclusiva de manera activa, cooperativa, demostrando buenas relaciones interpersonales

entre las estudiantes y la comunidad con una actitud positiva creando un ambiente motivador en el Centro y en la comunidad.

**Virginia Meneses:** Es cierto, la participación en las actividades inclusivas han permitido fortalecer los valores sociocomunitarios, constituyéndose en espacios de inclusión social ya que permitió interactuar con la comunidad donde las estudiantes pudieron demostrar sus potencialidades a través de la producción en Belleza Integral, y Repostería.

También se generaron espacios y prácticas inclusivas en el agasajo del día del niño con la preparación de chocolates como obsequio para los niños del Centro, consiguiendo juguetes a través de nombramientos, y la preparación de quequesitos personales para los maestros del Centro en su día.

Estas actividades tenían como propósito hacer conocer las prácticas en repostería demostrando sus habilidades y conocimientos en la preparación de alimentos, además de que la comunidad educativa valore el trabajo que están realizando las estudiantes incentivando y apoyando de esta manera la independencia personal de los estudiantes.

**Mayda Cossio:** También durante la venta de productos elaborados en repostería se pudo evidenciar el interés de la comunidad educativa, estudiantes, profesores, padres de familia, personal administrativo y de servicio, apoyando y destacando las potencialidades de las estudiantes, incentivando la participación y la cooperación en complementariedad eliminando toda forma de discriminación social.

**Virginia Meneses:** Otra de las estrategias de sensibilización fue la feria pedagógica ya que hicimos conocer las habilidades que tienen las estudiantes en Belleza Integral y Repostería ya que a través de la inclusión pudimos sensibilizar a la comunidad mostrando los productos que las estudiantes aprendieron en los talleres productivos.

**Virginia Meneses**: La experiencia vivida en la feria pedagógica productiva de belleza integral y repostería, fortaleció los valores sociocomunitarios como ser cooperación, solidaridad, compañerismo, lo cual contribuyó a mejorar su desarrollo personal y social, su autoimagen- auto concepto, autoestima, que se reflejó en el entusiasmo que tenían las estudiantes al exponer y vender sus productos, logrando una inclusión social con la comunidad de Villa Montes.

Otro aspecto importante en la experiencia fue el trabajo coordinado con el equipo multidisciplinario fue positivo ya que se organizó, talleres y charlas sobre higiene personal y nutrición a cargo del doctor y enfermera del Centro, así como la atención constante en cuidados de la higiene bucal a cargo de la odontóloga; también las estudiantes recibieron atención en fisioterapia de acuerdo a su necesidad; para fortalecer el autoestima los estudiantes recibieron atención psicológica reforzándose con un taller sobre valores y autoestima.

**Mayda Cossio:** ¡Sí! profesora, los talleres en higiene fortalecieron los conocimientos y habilidades para cuidar su salud corporal, las manos y dentadura, lo cual se reflejó en la independencia y buenos hábitos de higiene demostradas en el centro, en su hogar, familia y comunidad. Así mismo los talleres en alimentación y nutrición permitieron la adquisición de conocimientos sobre los alimentos naturales que deben consumir para mantener una dieta saludable, además favoreció a la familia debido a que las madres fueron participes en dicho taller.

**Virginia Meneses:** La atención odontológica permitió crear hábitos de higiene bucal desde el aprendizaje de las técnicas en el cepillado, hasta la visita periódica al dentista ya que mis estudiantes a partir de las charlas reflexivas han tomado conciencia sobre la importancia de la salud e higiene bucal.

La coordinación con la fisioterapeuta fue según las necesidades de algunos estudiantes, para fortalecer la motricidad fina y el lenguaje, así mismo el psicólogo del centro acompaño durante el proceso de las prácticas a través de charlas personales, grupales mediante dinámicas que fortalecieron la autoconfianza, el amor propio, el respeto y estimación desarrollando una autoestima positiva.

**Relación de la experiencia con el Proyecto Sociocomunitario Productivo Inclusivo:**

**Virginia Meneses:** Las prácticas realizadas en el centro, responden al objetivo del proyecto socio-comunitario inclusivo que coadyuva en el ejercicio de los derechos de las personas con discapacidad, brindando una educación inclusiva, oportuna, pertinente con igualdad de oportunidades y equiparación de condiciones al brindar espacios de sensibilización en el centro y en la comunidad de Villa Montes.

**Mayda Cossio:** sí, las prácticas educativas permitieron cumplir el objetivo del Proyecto con una educación oportuna y pertinente, desarrollando en las estudiantes sus habilidades en lectura, escritura y cálculo, para acceder a una vida social, cultural y comunitaria, para posteriormente desarrollarse en el nivel de educación técnico productivo, con una visión hacia la inclusión socio laboral.

**Virginia Meneses:** Es así que se brindó oportunidades en el ejercicio de sus derechos, desarrollando procesos educativos inclusivos, brindando espacios de sensibilización a la comunidad en diferentes oportunidades demostrando las habilidades y potencialidades de las estudiantes, que favorecieron y fortalecieron las relaciones sociocomunitarias y en convivencia con todos los actores educativos garantizando la permanencia de las estudiantes en el Centro Especial.

A través de las diferentes actividades realizadas y orientadas a una vocación productiva, se fortaleció la dimensión del ser, las actitudes y valores de las estudiantes, padres de familia, los maestros y comunidad, considerando que las condiciones actitudinales de las personas es de mucha importancia ya que brinda situaciones de diálogo, intercambio de opiniones, ideas, costumbres y tradiciones, lo cual favoreció en la seguridad y autoestima de los estudiantes, reconociendo y favoreciendo la participación de los actores de la comunidad.

**Comparación dialógica y reflexiva de las experiencias vividas:**

Nuestro grupo de sistematización conformado por dos maestras del área de discapacidad intelectual, compartimos la misma estrategia de capacitación en los talleres productivos para generar vocaciones productivas; de esta manera para hacer el análisis comparativo de la experiencia nos reunimos como Comunidad Productiva de Transformación Educativa y verificar los resultados, logros y alcances de la experiencia.

Siendo el día sábado 11 de julio del 2015 a horas 8:00 A.M. conversamos en nuestra Comunidad Productiva de Transformación Educativa y reflexionamos sobre los resultados, logros, dificultades y los alcances que tuvieron nuestras prácticas en Belleza Integral y Repostería, para ello nos planteamos interrogantes que nos permitieron analizar y comparar rescatando los aspectos relevantes de las prácticas.

Es así que la **Profesora Virginia Meneses** manifestó, "trabajar con el nuevo Modelo Educativo Sociocomunitario Productivo Inclusivo fue enriquecedor, una práctica verdaderamente desde la vida que ha movilizado mucho a los estudiantes, docentes, equipo multidisciplinario, padres de familia y comunidad en general, ofreciendo la posibilidad de brindar oportunidades a los estudiantes con prácticas inclusivas, capacitando y generando vocaciones productivas, con una visión técnico productiva".

La profesora **Mayda Cossio** argumentó: "las experiencias vividas han permitido que mis estudiantes fortalezcan sus habilidades, destrezas, que desarrollen los valores sociocomunitarios durante las prácticas en belleza integral y repostería ya que al interior de curso han intercambiado ideas, conocimientos, han compartido como compañeros y amigos con responsabilidad y la participación activa de todos los estudiantes.

Otro aspecto importante que puedo destacar es que se ha promovido la inclusión social ya que a través de la capacitación se fortalecieron las vocaciones productivas de los estudiantes, donde pudieron incluirse en actividades del Centro como también fuera del Centro, en los momentos de convivencia es donde se vio la inclusión social "

Podemos decir como Comunidad Productiva de Transformación Educativa que las actividades planificadas promovieron espacios de sensibilización con un enfoque inclusivo, fortaleciendo la participación activa de estudiantes, padres de familias, docentes, personal administrativo y de servicio, autoridades que contribuyeron en la formación integral de los estudiantes, erradicando todo tipo de discriminación y esquemas mentales cerrados, promoviendo la igualdad de oportunidades y la equiparación de condiciones.

La profesora **Virginia Meneses** reflexionando dijo: "las experiencias han sido positivas ya que fue algo nuevo y motivador para las estudiantes, formándolas de manera integral tomando en cuenta sus habilidades, destrezas, sentimientos y necesidades".

La profesora Mayda así mismo indicó " las prácticas educativas fueron de carácter inclusivo, las cuales contribuyeron a la formación integral de los estudiantes debido a que se practicaron valores sociocomunitarios de reciprocidad, igualdad, cooperación, dignidad, fortaleciendo la autoestima a nivel personal y social desarrollando las dimensiones del ser humano"

Desde esta perspectiva hacemos referencia que a partir de las prácticas inclusivas, las capacitaciones en los talleres productivos, se contribuyó a la formación integral de los estudiantes a partir de la práctica de los valores sociocomunitarios inclusivos, la producción manual, intelectual aplicando saberes propios, fortaleciendo la autoestima para una independencia personal y social para el vivir bien.

**Virginia Meneses:** Las prácticas inclusivas nos ayudaron a que reflexionemos, analicemos e interpretamos sobre el trabajo que estamos desarrollando en procesos de la concreción del modelo sociocomunitarios productivos, nos ayudo a alcanzar objetivos y metas planteadas a partir del compromiso dentro del trabajo comunitario de complementariedad y reciprocidad.

**Mayda Cossio:** El apoyo de los padres de familia ayudo a la formación integral apoyando, motivando, colaborando en los hijos con sus desempeños, y rendimientos educativos asistiendo a reuniones, participando en las actividades programadas en el Centro, como también en talleres de información, festejos, agasajos, ferias.

También los estudiantes y docentes en la comunidad hemos contribuido a la toma de conciencia de la importancia y a la revalorización de los productos naturales para el cuidado personal, medicina y alimentación lo cual permitió reivindicar los usos y costumbres de nuestra comunidad.

Todas las actividades planificadas fueron importantes ya que nos permitieron lograr los objetivos trazados y reflexionar sobre las potencialidades de los estudiantes en este sentido la profesora Virginia Meneses dijo:" se puede decir que sí se ha cumplido con el objetivo trazado de capacitar a los estudiantes para generar vocaciones productivas, ya que apliqué procedimientos dinámicos durante las prácticas para la formación integral de los estudiantes en los talleres productivos".

La profesora **Mayda Cossio** manifestó "en gran medida se ha cumplido con el objetivo trazado ya que los talleres productivos contribuyeron en la formación integral de los estudiantes a través de las prácticas educativas que responden a sus necesidades y expectativas e intereses donde los estudiantes fueron participes demostrando sus habilidades, capacidades, destrezas y emprendiendo con creatividad las actividades productivas".

Como Comunidad Productiva de Transformación Educativa, nos planteamos desafíos que ayuden en la concreción del Modelo Educativo Sociocomunitario Productivo, dando continuidad en los talleres productivos para afianzar los conocimientos de los estudiantes, para lograr la independencia social con una visión técnica productiva que contribuya a la autonomía personal y económica, para el bien familiar y social.

Luego de reflexionar como maestras nos planteamos los siguientes desafíos:

**Profesora Virginia Meneses,** me plantee los siguientes desafíos: A pesar de muchos imprevistos como maestra me siento contenta porque aporté con un granito de arena para iniciar con las prácticas, es así que me planteo los siguientes desafíos:

- continuar con las prácticas en belleza integral y repostería a solicitud de las estudiantes.
- Darles más oportunidades para desarrollar sus habilidades, destrezas ya que queda mucho más por trabajar hasta lograr una independencia personal y social que en un futuro ellas puedan ser técnicos en belleza, peinados, y repostería para generar su economía en beneficio personal, familiar y de la comunidad.
- Mejorar mis prácticas educativas y capacitarme a nivel técnico.
- Mejorar el ambiente, conseguir materiales e insumos y buscar financiamiento económico.
- Darles la oportunidad de desarrollar sus vocaciones productivas en talleres de cocina y costura.

**La profesora Mayda** se planteó los siguientes retos:

- Afianzar los conocimientos de los estudiantes en los talleres productivos para una futura inserción laboral.
- buscar el apoyo de autoridades para el equipamiento de los talleres productivos, capacitarme en talleres productivos para mejorar la calidad educativa de los estudiantes.
- Promover espacios donde los estudiantes pueden realizar prácticas constantes que se den en nuestra comunidad.
- Concretizar el nuevo modelo educativo socio comunitario productivo a través de la sensibilización haciendo conocer las leyes que favorecen a los estudiantes y personas con discapacidad.

Así también como Comunidad Productiva de Transformación Educativa nos comprometemos a mejorar nuestras prácticas pedagógicas buscando espacios de inclusión social que favorezcan y sensibilicen a la comunidad, haciendo conocer las leyes que favorecen a los estudiantes y las personas con discapacidad.

**4.1 Logros:**

El diálogo nos ha permitido establecer una relación armónica de confianza para conocer e identificar las necesidades, fortalezas, ritmos de aprendizajes, intereses, expectativas, potencialidades así como las limitaciones y dificultades de los estudiantes.

La identificación de la diversidad cultural nos ha permitido reconocer, valorar las costumbres y tradiciones particulares de los estudiantes maestros, padres de familia y comunidad, aportando al aprendizaje significativo desarrollando los conocimientos y habilidades en el proceso de las prácticas inclusivas.

Los objetivos holísticos planteados permitieron guiar los procesos educativos desarrollando las cuatro dimensiones del Ser humano, en el ***Ser*** se recuperó los valores sociocomunitario como la solidaridad, responsabilidad, cooperación, fortaleciendo la autoestima de los estudiantes observando un cambio de actitud a nivel personal y social.

En el ***saber*** se recuperó los conocimientos previos de los estudiantes sobre las utilidades y bondades de los productos naturales y técnicas para su aplicabilidad en belleza integral y repostería.

En el ***hacer*** se desarrollaron las habilidades, destrezas en peinados, cuidado personal y repostería produciendo conocimientos tangibles e intangible, con una vocación productiva orientada a logrando la independencia personal, familiar, social, buscando la independencia económica con una inserción laboral.

En el ***decidir*** se logró un cambio de actitud de los estudiantes, demostrando seguridad, iniciativa propia y decisiones durante las actividades y la responsabilidad asumida que contribuyeron en la transformación personal que incidirán en su contexto social.

Otro de los logros obtenidos fue la aplicación de la metodología en sus diferentes momentos, permitiendo realizar un trabajo ordenado y flexible, donde la práctica fue uno

de los momentos más importantes para la capacitación, el desarrollo de habilidades, destrezas y producción.

La experiencia de la capacitación en los talleres productivos ha permitido realizar actividades de forma dinámica con la participación de la comunidad en general, sensibilizando y fortaleciendo la educación inclusiva.

**4. 2. Limitaciones y dificultades:**

Dentro de las limitaciones que se ha presentado en nuestras prácticas podemos mencionar:

**En el aspecto económico:** Falta de presupuesto para el equipamiento de los talleres productivos, así como los insumos y materiales requeridos para las prácticas.

**Aspecto físico:** El ambiente de panadería no presenta las condiciones adecuadas para las prácticas siendo un espacio incómodo para el desplazamiento de las estudiantes y la organización de los materiales. Así mismo no se cuenta con un ambiente apropiado y exclusivo para las prácticas en belleza integral.

**Limitaciones del tiempo:** El tiempo fue uno de los aspectos que limita el desarrollo de las prácticas por los ritmos y estilos de aprendizajes, ya que algunos de los estudiantes presentan discapacidad motriz y requieren del acompañamiento y apoyo personalizado para el desarrollo de las prácticas.

**Dificultades.-** Las dificultades que se presentaron durante el desarrollo de las actividades fueron a nivel de la comprensión ya que al presentar discapacidad intelectual no comprenden con facilidad conceptos instrucciones por lo que se requiere más tiempo para la práctica y teorización.

También se presentaron dificultades en el razonamiento lógico matemático al momento de las interpretaciones de las recetas.

**Dificultades sociales y emocionales:** Algunas madres y padres de familia no acompañan en el proceso de las prácticas por motivos familiares y de fuerza mayor que influyen de manera negativa en el desarrollo psico-afectivo de los estudiantes.

**Dificultades emocionales:** Debido a los problemas de salud de algunos de las estudiantes, se presentan dificultades emocionales demostrando frustraciones, enfado, tristezas, que afectan en los procesos educativos.

## 5. PRODUCTOS Y RESULTADOS

La idea de sistematizar las experiencias en el Centro de Educación Especial Juan Pablo II, surgió como una necesidad de recuperar el proceso vivido en las prácticas educativas y generar conocimientos que nos permitan conocer la realidad que se vive, construyendo y reconstruyendo nuevos aprendizajes.

Es así que nuestra experiencia de capacitación en los talleres productivos en belleza integral y repostería, generó nuevos conocimientos e intereses que pueden ser rescatados y aplicados en diferentes ámbitos de la educación para formar a los estudiantes de forma integral con iniciativa propia que aporten en su vida familiar y social de forma productiva.

Desde esta perspectiva, el Modelo Educativo Sociocomunitario Productivo que vincula la realidad, necesidades, problemáticas, nos permitió lograr una educación inclusiva con un sentido descolonizador, social comunitario y productivo, desarrollando vocaciones productivas en los estudiantes, aplicando los saberes y conocimientos propios de la región, revalorizando los productos naturales propios del lugar y generando entornos creativos desde la capacitación técnica para responder a las necesidades sociocomunitarias regionales.

El Proyecto Sociocominitario Productivo Inclusivo que promueve y garantiza la aplicación del enfoque inclusivo y a través del Plan anual del Centro, Plan bimestral, Plan de desarrollo curricular y la aplicación de la metodología, nos permitió concretizar los objetivos planteados, la cual generó un cambio positivo en las practicas educativas con igualdad de oportunidades, equiparación de condiciones, mediante procesos educativos pertinentes, oportunos e inclusivos.

De esta manera se generó la participación activa de la comunidad en las diferentes actividades planificadas lo cual permitió la inclusión social, desde la sensibilización desarrollando y fortaleciendo en los estudiantes la dimensión del ser y del decidir, con un sentido de pertenencia e identidad social, con igualdad y equidad, asumiendo un cambio en su realidad.

Es así que a través de los talleres de capacitación para generar vocaciones productivas se ha desarrollado habilidades y destrezas, permitiendo identificar las vocaciones durante

las prácticas educativas de acuerdo a sus habilidades e inclinaciones personales a partir del manejo de los instrumentos, utensilios, materiales tecnológicos, aplicando su creatividad en las prácticas de belleza integral y repostería.

La capacitación incidió en el desempeño personal y social de los estudiantes, demostrando seguridad y confianza y un cambio de actitud en los hábitos de higiene, salud, alimentación, fortaleciendo los conocimientos, su autoestima e identidad personal, lo cual permitirá a los estudiantes incluirse al campo laboral y productivo.

A partir de las experiencias vividas la comunidad se involucró durante el proceso de las prácticas acompañando, colaborando, contribuyendo, en la formación de los estudiantes desde sus saberes y conocimientos, así mismo valorando el trabajo realizado por los estudiantes e impulsando el desarrollo de las vocaciones productivas, construyendo una educación integral holística y productiva con una visión hacia una inclusión laboral.

Como maestros tomamos conciencia que debemos continuar trabajando por los estudiantes con discapacidad intelectual, para que puedan auto determinarse y obtengan la independencia personal, demostrando que pueden mejorar su actitud, las relaciones familiares y sociales para una inclusión laboral ya que contamos con el respaldo de las leyes como la Constitución Política del Estado, la ley Avelino Siñani y Elizardo Pérez, la ley 223 de la Persona con Discapacidad, que tienen como fin formar integral y equitativamente a las personas con discapacidad así mismo al derecho al empleo y el trabajo digno y permanente.

El Programa de Formación Complementaria PROFOCOM, nos brindó la oportunidad de Conocer la realidad Educativa de nuestro país, de nuestra región y el Centro Educativo Especial ya que las personas con discapacidad se encontraban en desventaja social viviendo en una continua exclusión social y educativa ya que no se contaba con planes y programas acordes a las demandas y necesidades de los estudiantes.

Es así que a partir de los conocimientos de las diferentes unidades de formación, tenemos una nueva visión constructiva e inclusiva que responde a las necesidades y expectativas de las personas con discapacidad para trabajar de forma integral y holística con el apoyo de maestros, padres de familia y comunidad en general, buscando el bien común.

## 6. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES:

Después de haber vivido las experiencias en los talleres de capacitación en belleza integral y repostería, podemos decir que las estudiantes han desarrollado sus habilidades, destrezas, capacidades, con responsabilidad, cooperación, de forma comunitaria, potenciando sus conocimientos previos, al revalorizar sus productos naturales, propios de la región utilizándolos en las diferentes prácticas.

Es así que a partir del PSPI, se han integrado las áreas de conocimientos, logrando la concreción del plan anual centro, plan bimestralizado, plan de desarrollo curricular con los objetivos holísticos.

También podemos destacar que la metodología aplicada desde la práctica favoreció en el aprendizaje individual y grupal, de acuerdo a sus ritmos y estilos de aprendizaje lo que permitió la formación integral de los estudiantes mejorando su desempeño personal y social, las relaciones interpersonales, familiares, fortaleciendo su autoestima, autoimagen, mejorando sus hábitos de higiene personal y alimentación.

Así mismo la capacitación favoreció en el desarrollo de las vocaciones productivas identificando las inclinaciones personales hacia las áreas de ocupación preferencial, preparándolos para inserción laboral.

Podemos decir que las prácticas han logrado concretizar el Modelo Educativo Sociocomunitario Productivo, respondiendo a las necesidades, problemáticas del centro, trabajando de forma comunitaria, en corresponsabilidad con los actores de la comunidad, desde la sensibilización para una educación inclusiva.

Como maestros podemos decir que las practicas nos han permitido reflexionar sobre la importancia de trabajar de forma coordinada con todos los actores de la educación con una visión transformadora, productiva que garantice la inclusión laboral de los estudiantes con discapacidad haciendo cumplir las leyes que respaldan y favorecen la formación integral.

- ✓ Las prácticas educativas en los talleres deben ser continuas, hasta consolidar los conocimientos de los estudiantes para fortalecer las vocaciones productivas y una futura inserción laboral.

- ✓ Ampliar y equipar los talleres de producción en repostería, panadería, belleza integral, para mejorar la calidad educativa en las prácticas productivas.
- ✓ Buscar apoyo económico en las instituciones regionales y municipales, para la construcción y el equipamiento de los talleres productivos que beneficien en la educación integral de los estudiantes del Centro Educativo Especial.
- ✓ Comprometer a los padres de familia en la formación integral de sus hijos con una participación activa y permanente en el todo el proceso educativo.
- ✓ Al personal docente y administrativo recomendamos mayor participación y colaboración en las actividades productivas inclusivas.
- ✓ Difusión de las experiencias vividas, a través de los medios de comunicación para que conozcan y valoren las potencialidades de los estudiantes.
- ✓ Continuar con las prácticas de sensibilización e inclusión social para fortalecer la transformación educativa.
- ✓ A las autoridades de educación del distrito de villa montes, apoyar en las actividades inclusivas que se planifica en el Centro con unidades educativas regulares para fortalecer la inclusión educativa.

**BIBLIOGRAFIA**

*Ley de la Educación Nº 070 "Avelino Siñani - Elizardo Pérez*" diciembre del 2010.

*Constitución Política del Estado Plurinacional*.2006

*Currículo Base del Sistema Educativo Plurinacional*. Ministerio de Educación 2012.

*Ley Nº 223. Ley general para personas con discapacidad,* del 2 de marzo 2012.

*Lineamientos Curriculares y Metodológicos de Educación Inclusiva del Ámbito de educación Especial.* Ministerio de Educación. Noviembre del 2012.

*Currículo Específico para la Atención de Estudiantes con Discapacidad Intelectual.* Ministerio de Educación noviembre del 2012.

*Unidad de formación Nº 1, Modelo Educativo Sociocomunitario Productivo*. Ministerio de Educación. 2013

*Proyecto Sociocomunitario Productivo Inclusivo de Transformación Educativa II. Unidad de formación Nº 4*.Ministerio de Educación. 2013

*Unidad de formación Nº 5 "Sistematización de Experiencias Educativas Inclusivas"* Ministerio de Educación (2014)

# ANEXOS COLECTIVOS

**PROYECTO SOCIOCOMUNITARIO PRODUCTIVO INCLUSIVO**
**"SENSIBILIZACION PARA PROMOVER UNA EDUCACION INCLUSIVA A TRAVÉS DE ESTRATEGIAS MOTIVADORAS EN LA COMUNIDAD EDUCATIVA DEL CENTRO JUAN PABLO II Y UNIDADES EDUCATIVAS INCLUSIVAS DE VILLA MONTES"**
**GESTION 2015**

- **OBJETIVO GENERAL**

Sensibilizar a la comunidad educativa del Centro y U.E. Inclusivas, a través de estrategias de concientización, que coadyuven en el ejercicio de los derechos de las personas con discapacidad, para una educación inclusiva, oportuna y pertinente con igualdad de oportunidades y equiparación de condiciones.

- **OBJETIVOS ESPECIFICOS:**

- Promover la participación activa del personal del Centro, padres de familia, estudiantes a través de la coordinación de actividades inclusivas, asumiendo el compromiso de corresponsabilidad social

- Sensibilizar a la comunidad educativa del Centro y Unidades Educativas Inclusivas mediante talleres de información y difusión para la concientización e inclusión social y educativa.

- Fortalecer la educación Inclusiva a través de la práctica de valores sociocomunitarios de solidaridad, tolerancia, cooperación, reciprocidad complementariedad, compromiso, respeto hacia las personas con discapacidad para cambiar actitudes.

**PLAN DE ACCIÓN**

| ACTIVIDADES | RESPONSABLES | CRONOGRAMA | MATERIALES |
|---|---|---|---|
| 1.-Presentación y socialización del plan de acción.<br><br>2.-Organización de equipos de trabajo para fortalecer y apropiarnos de los lineamientos curriculares y currículos específicos<br><br>3.-Elaboración de materiales de apoyo para dar talleres de información y difusión para la concientización.<br><br>4.-Talleres de información y concientización a padres de familia, sobre las áreas de discapacidad, con actividades vivenciales.<br><br>5.- Participación de los estudiantes en | -Directora, Docentes, Padres Familia.<br><br>1. Comisión Técnica Pedagógica.<br>2. Comisión de Información y sensibilización.<br><br>Personal docente, administrativo, de servicio, de salud equipo multidisciplinario del Centro<br><br>Equipos de trabajo<br><br>Público en general | Febrero<br><br>Enero a Diciembre<br><br>Marzo a Diciembre.<br><br>Marzo a Octubre<br><br>Marzo a Octubre | Computadora<br>Data<br>Papelógrafo<br>Cuadernillo<br>Pizarra<br>Marcador<br>Radio<br>Televisión<br>DVD<br>Cd<br>Afiches<br>Cartulina<br>Papel bond<br>Marcadores<br>Maskin<br>Material didáctico<br>Mesas<br>Trípticos<br>Sillas |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Charlas vivenciales con dinámicas de inclusión y respeto mutuo para su formación integral. | Técnicos en Educación Especial | Marzo a Diciembre | |
| 6.- Organización de equipos de trabajos para la sensibilización en las U.E. inclusivas, medios de comunicación y redes interinstitucionales. | Estudiantes<br>Público en general<br>1. Comisión Técnica Pedagógica.<br>2. Comisión de Información y sensibilización. | Marzo a Octubre | |
| 7.- Sensibilización a las unidades educativas inclusivas, con talleres vivenciales. (Boquerón, Colorados de Bolivia, Julio Crevaux, Faustino Suarez Arnez y Juana Azurduy). | 1. Comisión Técnica Pedagógica.<br>2. Comisión de Información y sensibilización. | Abril | |
| Información, sobre las diferentes discapacidades a docentes de las U.E. inclusivas. | Personal docente, de salud y administrativo del Centro. | Abril a Octubre | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Actividad Inclusiva, recreativa, cultural y deportiva.<br><br>Taller de socialización de la ley de las personas con discapacidad.<br><br>Difusión en los medios de comunicación sobre los servicios que brinda la unidad educativa.<br><br>Organización de feria informativa y de sensibilización para promover los derechos de las personas con discapacidad.<br><br>Reunión evaluativa sobre las actividades realizadas. | Personal docente, de salud y administrativo del Centro.<br><br>1. Comisión Técnica Pedagógica.<br>2. Comisión de Información y sensibilización.<br><br>1.- Comisión Técnica Pedagógica.<br>2.- Comisión de Información y sensibilización.<br><br>1. Comisión Técnica Pedagógica.<br>2. Comisión de Información y sensibilización.<br><br>Comunidad educativa. | Marzo a Octubre<br><br>Octubre<br><br>De forma Bimestral Marzo a Noviembre | |

# PLAN DE SENSIBILIZACIÓN

**1.-DATOS REFERENCIALES:**

**MUNICIPIO:** Villa Montes

**DISTRITO EDUCATIVO:** Villa Montes

**NUCLEO EDUCATIVO:** Oscar Alfaro

**UEE / CEE:** Juan Pablo

**DIRECTORA:** María Elena Benítez

**MAESTRAS/OS:** Virginia  María Meneses Sossa, Mayda Cossio Vega

**GESTIÓN:** 2015

**TIEMPO:** 6 periodos

**2.- RELACIÓN CON EL  PSPI:** Sensibilización a la comunidad educativa

**3. POBLACIÓN BENEFICARIA Y/O META:** Estudiantes, maestros, padres de familia.

**4 OBJETIVO ESTRATÉGICO:** Sensibilizar a la comunidad educativa, estudiantes, padres de familia, maestros, y comunidad de Villa Montes para una educación inclusiva.

**5.- OBJETIVOS  OPERATIVOS:** Organizar y participar en la feria pedagógica productiva, con las estudiantes del Taller de Belleza Integral y Repostería, para demostrar sus conocimientos, habilidades y destrezas, fortaleciendo las relaciones sociocomunitarias.

## 6.- CRONOGRAMA

| ACTIVIDADES | RESPONSABLES | ESTRATEGIAS METODOLOGICAS | MATERIAL O RECURSOS | EVALUACIÓN | PRODUCTO |
|---|---|---|---|---|---|
| Organización para la preparación y presentación de los productos en Repostería y demostración en Belleza Integral en la plaza 24 de Julio. | Profesoras de la CPTE Estudiantes | Organización de los estudiantes en grupos para la preparación de productos en Repostería y Belleza integral. | Recursos humanos Materiales Ingredientes Productos naturales para refrescos e infusiones Moldes Utensilios | Evaluamos los intereses y compromiso de los estudiantes para la participación en la feria pedagógica productiva. | Compromiso de los estudiantes para participar en la feria pedagógica. |
| Presentación y exposición de los productos en Repostería y Belleza Integral. | Profesoras de la CPTE Estudiantes | Exposición y venta de productos elaborados en repostería haciendo degustar a los visitantes. Aplicación de los conocimientos y habilidades en belleza integral a las personas visitantes. | Recursos humanos Materiales Utensilios Ingredientes Goma Eva | Evaluamos las relaciones interpersonales, las actitudes de apoyo de la comunidad y la inclusión social. | Inclusión sociocomunitaria de los estudiantes. |

**LISTA DE COTEJO (BELLEZA INTEGRAL)**

**Nombre y apellido…… fecha……**

| N° | INDICADORES | S | AV | N |
|---|---|---|---|---|
| **1** | Tiene interés para realizar las prácticas en belleza integral. | | | |
| **2** | Está atenta a las instrucciones y explicaciones durante las prácticas. | | | |
| **3** | Colabora con sus compañeras durante las prácticas, demostrando valores de solidaridad y cooperación. | | | |
| **4** | Respeta el trabajo grupal y los roles asignado en el aula. | | | |
| **5** | Es puntual en los horarios establecidos de ingreso al Centro. | | | |
| **6** | Utiliza los materiales de belleza integral adecuadamente durante la practicas de peinados, manicure. | | | |
| **7** | Utiliza los productos naturales para el cuidado personal. | | | |
| **8** | Aplica las técnicas en peinados y mascarillas de forma secuencial. | | | |
| **9** | Realiza los peinados con creatividad a partir de la observación de revistas | | | |
| **10** | Solicita ayuda cuando lo necesita para realizar las prácticas en peinados. | | | |
| **11** | Pone en práctica los hábitos higiénicos durante las actividades en belleza integral. | | | |
| **12** | Toma la iniciativa en las diferentes actividades planificadas. | | | |
| **13** | Aplica los conocimientos previos al momento de realizar las prácticas en belleza integral. | | | |
| **14** | Realiza de manera autónoma peinados que le agradan. | | | |
| **15** | Participa en actividades inclusivas del Centro para demostrar sus habilidades. | | | |
| **16** | Aplica sus conocimientos en belleza integral en su | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | familia, en el centro y en la comunidad. | | | |
| **17** | Se preocupa por mantenerse saludable y sentirse bien cuidando su arreglo personal. | | | |
| **18** | Demuestra una vocación productiva al momento de realizar las diferentes actividades planteadas. | | | |
| **19** | Reconoce sus habilidades, destrezas y limitaciones personales | | | |

**LISTA DE COTEJO (REPOSTERIA)**

**Nombre y apellido……  fecha……....**

| N° | INDICADORES | S | AV | N |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Tiene interés para realizar las prácticas en repostería. | | | |
| 2 | Está atenta a las instrucciones y explicaciones durante las prácticas. | | | |
| 3 | Colabora con sus compañeras durante las prácticas, demostrando valores de solidaridad y cooperación. | | | |
| 4 | Respeta el trabajo grupal y los roles asignado en el aula. | | | |
| 5 | Es puntual en los horarios establecidos de ingreso al Centro. | | | |
| 6 | Utiliza los materiales e ingredientes adecuadamente durante las prácticas de repostería. | | | |
| 7 | Utiliza los productos naturales en preparado de los alimentos. | | | |
| 8 | Aplica las recetas siguiendo la secuencia de las mismas. | | | |
| 9 | Prepara los alimentos cuidando la higiene de los utensilios. | | | |
| 10 | Solicita ayuda cuando lo necesita para realizar las prácticas en repostería. | | | |
| 11 | Pone en práctica los hábitos higiénicos durante las actividades en repostería. | | | |
| 12 | Toma la iniciativa en las diferentes actividades planificadas. | | | |
| 13 | Aplica los conocimientos previos al momento de realizar las prácticas en repostería. | | | |
| 14 | Comparte los alimentos con sus compañeros(as) con solidaridad. | | | |
| 15 | Participa en actividades inclusivas del Centro para demostrar sus habilidades. | | | |
| 16 | Aplica sus conocimientos en repostería en su familia, en | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | el centro y en la comunidad. | | | |
| **17** | Se preocupa por mantenerse saludable y sentirse bien cuidando su alimentación. | | | |
| **18** | Demuestra una vocación productiva al momento de realizar las diferentes actividades planteadas. | | | |
| **19** | Reconoce sus habilidades, destrezas y limitaciones personales | | | |

Acta de reunión N° 11

En la ciudad de Villa Montes Región Autónoma de la provincia Gran Chaco siendo a hrs 8:00 a.m. del día sábado 11 de julio de 2015 en el Centro de Educación Especial Juan Pablo II nos reunimos como (CPTE) para tratar los siguientes puntos:

1. Reflexión sobre las experiencias vividas

2. Resultados logros y dificultades.

Conversando en nuestra (CPTE) reflexionamos sobre las prácticas vividas los alcances que tuvieron nuestras prácticas en Belleza Integral y repostería y cómo han contribuido en la formación integral de los estudiantes.

La profesora Virginia de Meneses se expresó de la siguiente manera.

- Trabajar con el Nuevo Modelo Educa

tivo Sociocomunitario Productivo Inclusivo fue enriquecedor, una practica verdaderamente desde la vida.
- Es así que para responder las necesidades de los estudiantes y con el objetivo trazado de capacitar en los talleres productivos en Belleza Integral y Repostería para formar holísticamente, a partir del PSPI, las planificaciones, objetivos holístico y las orientaciones metodologicas llevé a cabo las experiencias vivenciales lo cual han sido positivas desarrollando habilidades y destrezas para preparar alimentos, así como también el cuidado de la salud, arreglo personal, contribuyendo a mejorar las relaciones sociocomunitarias y su autoestima.
- La profesora Mayda Cossio hizo la siguiente reflexión.
- Las experiencias vividas han permitido que mis estudiantes

fortalezcan sus habilidades, destrezas que desarrollen los valores sociocomunitarios durante las prácticas en Belleza Integral y repostería ya que al interior del curso han intercambiado ideas conocimientos, han compartido como compañeros y amigos con responsabilidad y la participación activa de todos los estudiantes.

Otro aspecto que puede destacar lo que se ha promovido la inclusión, ya que a través de la capacitación se fortalecieron las vocaciones productivas de los estudiantes, donde pudieron incluirse en actividades del Centro, como también fuera del Centro, en los momentos de convivencia es donde se nota la inclusión social.

Es así que después de haber escuchado las reflexiones de nuestras prácticas

nos planteamos las siguientes interrogantes para analizar los logros y alcances de las practicas.

¿Hemos cumplido con el objetivo trazado?

¿Las practicas educativas han contribuido en la formación de los estudiantes?

¿Qué aprendizajes y logros pueden rescatar de las practicas educativas?

¿Qué dificultades se han presentado durante las practicas.

¿Qué decisión me plantee a partir de las experiencias vividas

- Profesora Virginia Meneses - se puede decir que si se ha cumplido con el objetivo trazado de copa estar a los estudiantes para generar vocaciones productivas, ya que aplicamos procedimientos dinámicos,

para llevar acabo estas practicas, aunque no en un cien por ciento debido algunos factores que perjudico las practicas como es: el tiempo, materiales que hizo falta. Tambien para cumplir los objetivos debo involucrar mas a los padres de familia.

Profesora Maryda Cosio. — En gran medida se ha cumplido con el objetivo trazado ya que los talleres productivos contribuyeron en la formación integral de los estudiantes a través de practicas educativas que responden a sus necesidades espectativas e intereses donde los estudiantes fueron participes demostrando sus habilidades, capacidades, destrezas y emprendiendo con creatividad las actividades productivas.

Profesora Virginia Meneses — Respondiendo a la pregunta que si han contribuido en la formación integral, si las experiencias han sido positivas, ya que fue algo nuevo y motivador para

los estudiantes, inicialmente se encontraban miedosos e inseguros, luego les agradó y exigían que se lleve a cabo las prácticas.

- Las prácticas han generado conocimientos intercambio de opiniones y costumbres, así mismo desarrollaron habilidades logrando autonomía, algunos estudiantes se inclinaron por practicar pensados otras por repostería, así como también fortalecieron los lazos de amistad, convivencia, tolerancia. Las actividades en algunos estudiantes tuvieron un carácter terapéutico por encontrarse con problemas familiares. La mayoría de los estudiantes han mejorado su seguridad personal, confianza lo cual incidieron positivamente en su autonomía.

Profesora Mayda Cossio - Las prácticas educativas fueron de carácter inclusivo, las cuales contribuyeron a la formación integral de los estudian-

tes debido a que se practicaron valores sociocomunitarios de reciprocidad, igualdad, cooperación, dignidad, fortaleciendo la autoestima a nivel personal y social, desarrollando las dimensiones del ser humano (ser, saber, hacer, decidir) con una metodología acorde a las necesidades y características de los estudiantes.
Profesora Virginia Ma. Meneses — Los aprendizajes que puedo rescatar son el interés que pusieron los estudiantes durante las prácticas, así como los conocimientos previos, sugerencias, opiniones, también podemos rescatar los comportamientos, las curiosidades, los miedos de los estudiantes, también puedo rescatar de mis aprendizajes a prever el tiempo y organizar mejor los materiales, el espacio para evitar el desorden, así como también evitar el nerviosismo.
Profesora Magda Cossio — Los aprendizajes que puedo rescatar son los

los siguientes:

- La capacitación en los talleres prácticos permiten desarrollar habilidades y capacidades de los estudiantes de forma integral orientada hacia una futura inclusión laboral.
- El involucrar a los actores de la comunidad y el equipo multidisciplinario permite realizar un trabajo coordinado, organizado en favor de la y los estudiantes.
- A través de las prácticas educativas se logra afianzar los conocimientos teóricos desarrollándolos con actividades cotidianas.
- Se fortalece los valores socioemocionales de convivencia que garantiza la inclusión social.
- Se fortalece la autoestima logrando que el estudiante sea autónomo en sus decisiones personales.
- Las vacaciones productivas se gene

aron a partir de la practica de acti
vidades planificadas y de consenso
con la comunidad educativa.
- Se rescataron los conocimientos pre
vios de los estudiantes sobre los
productos naturales, saberes propios
de la región, revalorizandolos en las
prácticas, obteniendo como la medi
cina, el cuidado personal y la alimen
tación que permiten revitalizar nues
tra cultura.
Profesora Virginia Ma. [illegible] - A pesar
de muchos impreviston como maestra me
siento contenta porque aporte con un gra
nito de arena para iniciar las prácticas
que ninguna maestra se atrevio a reali
zar. Es así que me planteo el desafío
de continuar con las prácticas en Belleza
Integral y Repostería porque los estu
diantes lo han solicitado y darles mas
oportunidades para desarrollar sus
conocimientos, habilidades y destrezas
ya que queda mucho más por tra

bajar hasta lograr una independencia personal y social que un futuro que ellos puedan ser técnicos en Belleza, Peinados y Repostería para generar su economía en beneficio personal, familiar y de la comunidad.
Así mismo para llevar a cabo las capacitaciones se debe mejorar el ambiente y conseguir materiales e insumos y buscar financiamiento.
Profesora Magda Cossio V. — A partir de las experiencias vividas me planteo los siguientes desafíos:
- afianzar los conocimientos de los estudiantes en los talleres productivos para una futura inserción laboral.
- Buscar el apoyo de autoridades para el equipamiento de los talleres productivos
- Capacitarme en talleres productivos para mejorar la calidad educativa de los estudiantes.

- Promover espacios donde los estudiantes puedan realizar prácticas constantes que se dan en nuestra comunidad
- Concretizar el nuevo modelo educativo Socioconmunitario Productivo a través de la sensibilización haciendo conocer las leyes que favorecen a los estudiantes y personas con discapacidad.

A partir de las reflexiones en (CPTC) rescatamos las coincidencias, logros y limitaciones.

Logros:

- Se brindó oportunidades a los estudiantes con prácticas inclusivas capacitando y generando vacaciones productivas logrando la independencia personal y social con una visión técnico productiva.

✓ Las actividades planificadas promueven espacios de sensibilización con un enfoque inclusivo fortaleciendo la participación activa de la estudiantes, padres de familia docentes, personal administrativo y de servicio, contribuyendo a la formación integral de la estudiante.

✓ El modelo socioconstructivo productivo nos permitió alcanzar objetivos y metas planteadas a partir de la integración de las áreas y la metodología desarrollada tomando en cuenta las dimensiones del ser humano

Limitaciones o dificultades:

✓ Falta de presupuesto para el equipamiento de los talleres productivos

✓ El ambiente de pasantía no presenta las condiciones adecuadas para las prácticas siendo un espacio incómodo para el desplazamiento de las estudiantes

✓ El tiempo limita el desarrollo de las prácticas por los ritmos y estilos de aprendizaje de los estudiantes.

Entre las dificultades que se presentaron durante las prácticas podemos mencionar:

✓ Dificultades sociales y emocionales
✓ Dificultades emocionales

Siendo a hs. 18:30 pm en conformidad firman las integrantes de la (C.P.T.E.)

Prof. [illegible] Meneses S.
Prof. [illegible]
NIVEL PRIMARIO

Prof. Magda Cossio V.
Magda S. Cossio Vega
PROF. NIVEL PRIMARIO

Estudiantes esperando para la participación en el desfile de peinados.

Estudiantes desfilando sus peinados en el teatro Municipal de Villa Montes.

Estudiante demostrando sus habilidades en peinados, en la feria pedagógica productiva

Estudiantes ofertando los productos elaborados en repostería en la feria pedagógica productiva.

# CARATULA DE LA EXPERIENCIA

## DE LA MAESTRA

## MAYDA SMITH COSSIO VEGA

**MAESTRA 1: MAYDA SMITH COSSIO VEGA**



## PLANIFICACIÓN ANUAL

**DATOS GENERALES:**

**Municipio:** Villa Montes
**Distrito:** Villa Montes
**Núcleo:** Oscar Alfaro
**Centro de educación Especial:** Juan Pablo II
**Área de atención:** Discapacidad Intelectual leve y moderada
**Año de escolaridad**: 6° Independencia personal y social
**Directora:** Prof. María Elena Benitez
**Profesora**: Mayda S. Cossio Vega

**Título del PSPI:** "Sensibilización para promover una Educación Inclusiva, a través de estrategias motivadoras en la comunidad educativa del Centro Juan Pablo II y Unidades Educativas Inclusivas de Villa Montes"
**Objetivo anual:** Establecemos y desarrollamos diversas situaciones de lectura, escritura, espacios productivos de orientación vocacional, demostrando razonamiento lógico y comprensivo, mediante el intercambio oral, el diálogo constante y la práctica de valores sociocomunitarios, para la interacción y participación social e inclusiva en la comunidad.

| Campos | Áreas de conocimientos | Contenidos de los Campos |
|---|---|---|
| **Vida tierra y territorio** | Ciencias naturales | - Introducción al estudio de las ciencias naturales.<br>- El ser humano y su relacionamiento con la naturaleza (medio ambiente)<br>- La célula como unidad de vida y su organización en nuestro cuerpo<br>- Salud, alimentación y nutrición en el crecimiento de las personas.<br>- El sistema locomotor que nos permite movilizarnos. |
| **Comunidad y sociedad** | Lenguaje y comunicación | - Leyendo y comprendiendo textos: Cuentos y fábulas<br>- La oración enfatizando la comunicación en la familia, escuela, barrio. |

| | | |
|---|---|---|
| | Ciencias Sociales | - La comprensión de textos instructivos. La receta y el menú del día.<br>- Comprensión de textos poéticos y coplas de la región.<br>- Pueblos originarios del estado plurinacional de Bolivia<br>- Fechas cívicas memorables.<br>- La guerra del pacífico que enclaustro Bolivia.<br>- La madre como pilar familiar.<br>- Conociendo la historia: La guerra del chaco, nuestra independencia |
| | Educación musical | - Educación musical a partir de rondas y canciones<br>- Expresión corporal<br>- Ritmo y compas en rondas y danzas<br>- Rondas, canciones y mímicas con temáticas de identidad nacional |
| **Ciencia tecnología y producción** | Matemáticas | - Los números naturales y su valor posicional.<br>- Operaciones de adición y sustracción, en el comercio.<br>- Nociones de fracciones en la práctica diaria.<br>- Medidas de capacidad, longitud, peso, tiempo. |
| | Orientación Vocacional | - Desarrollo y potenciación en los procesos de producción manual e intelectual en belleza integral (colocado de bigudíes, mascarillas, manicure, trenzas, peinados)<br>- Uso, manejo y cuidado de herramientas y utensilios en la preparación de alimentos en repostería (chocolates, sopaipillas, ensalada de frutas, pastel de queso, pan casero, jugos, refrescos e infusiones) con productos naturales que sirven en el cuidado de la salud y nutrición.<br>- Espacios productivos en la comunidad en actividades de belleza integral y repostería. |

Directora: Prof. María Elena Benítez

Prof. María Elena Benítez
DIRECTORA
U.E. "JUAN PABLO II"

ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA
ESCUELA ESPECIAL Juan Pablo II

Prof. Mayda S. Cossio Vega
PROF. NIVEL PRIMARIO

## PLANIFICACIÓN BIMESTRAL

**PRIMER BIMESTRE**

**Objetivo holístico:** Desarrollamos principios, valores de complementariedad y responsabilidad, a través de prácticas comunicativas orales, escritas y el pensamiento lógico, interactuando en espacios comunitarios, demostrando conocimientos, capacidades, habilidades y destrezas creativas, en prácticas productivas con independencia personal para la inclusión social.

| Campos | Contenidos | Orientaciones metodológicas |
|---|---|---|
| **Vida tierra y territorio** | - Introducción al estudio de las ciencias naturales.<br>- El ser humano y su relacionamiento con la naturaleza (medio ambiente)<br>- La célula como unidad de vida y su organización en nuestro cuerpo | **PRÁCTICA:**<br>• Narración de cuentos e historias de nuestros abuelos rescatando valores familiares.<br>• Intercambiamos ideas y conocimientos al comunicarnos entre compañeros.<br>• Observación de imágenes, cuadros, láminas, gráficos para mejorar la capacidad comprensiva.<br>• Investigamos productos naturales de la región que sirven para la buena salud y alimentación.<br>• Visualización de videos de los pueblos originarios de Bolivia rescatando las costumbres y tradiciones.<br>• Relatamos la historia de la guerra del pacífico.<br>• Lectura y escritura de recetas para mejorar la capacidad comprensiva de los textos.<br>• Conmemoración de fechas cívicas y culturales propias del contexto.<br>• Aplicación de conocimientos lógicos matemáticos de suma, resta, fracciones, medidas de capacidad y longitud en los talleres productivos<br>**TEORIZACIÓN:**<br>• Análisis de la enseñanza que nos transmiten los cuentos, historias y fábulas.<br>• Interpretación de láminas, cuadros, imágenes textos escritos y audiovisuales. |
| **Comunidad y sociedad** | - Leyendo y comprendiendo textos: Cuentos y fábulas<br>- La oración, enfatizando la comunicación en la familia, escuela y barrio<br>- Pueblos originarios del estado plurinacional de Bolivia<br>- Fechas cívicas memorables<br>- Educación musical a partir de rondas y canciones. | |
| **Ciencia Tecnología y producción** | - Los números naturales y su valor posicional.<br>- Operaciones de adición y sustracción en el comercio.<br>- Desarrollo y potenciación en los procesos de producción manual e intelectual en belleza integral | |

| | | |
|---|---|---|
| | (colocado de bigudíes, manicure)<br>- Uso, manejo y cuidado de herramientas y utensilios en la preparación de alimentos en repostería (chocolates, sopaipillas). | • Análisis y comprensión de videos que transmiten la historia de nuestro país.<br>• Descripción de los roles que deben cumplir los integrarnos en nuestra familia, escuela y comunidad para mantener una buena comunicación.<br>• Comprensión<br>• Identificación de los productos naturales para la salud de las personas y el cuidado personal, familiar y social.<br>• Interpretación y comprensión de recetas receta, identificando la cantidad de ingredientes que debemos utilizar en la preparación.<br>• Comprensión, cálculo de cantidades numéricas relacionado con actividades productivas.<br>• presenta la geometría en nuestro contexto social.<br>**VALORACIÓN:**<br>• Reflexionamos sobre la importancia de los principios, valores familiares y comunitarios para una convivencia armónica.<br>• Reconocemos la importancia de los pueblos originarios de Bolivia con su cultura y costumbres que ayudan en el desarrollo del país.<br>• Asumimos un papel responsable en el cuidado y preservación de la naturaleza para las futuras generaciones.<br>• Identificamos la importancia de los productos naturales de la región para mantener una buena salud personal, familiar y social.<br>• Valoramos las operaciones básicas para la resolución de problemas cotidianos.<br>• Apreciamos y valoramos el trabajo que realizamos en los talleres productivos. |

| | | |
|---|---|---|
| | | **PRODUCCIÓN:**<br>• Nos comunicamos con un lenguaje claro, comprensible, respetuoso en la familia y la comunidad.<br>• Elaboración de diferentes textos escritos con mensajes que ayuden en la preservación del medio ambiente.<br>• Utilización de los productos naturales en prácticas de belleza integral y repostería.<br>• Aportamos creativamente en las prácticas de belleza integral.<br>• Aplicación de conocimientos abstractos y numéricos en actividades productivas con la familia y en la escuela.<br>• Producción de fichas con remedios naturales para el cuidado de la salud personal y familiar.<br>• Exposición de conocimientos, habilidades, destrezas adquiridos en los talleres productivos. |

Directora: Prof. María Elena Benítez
Prof. María Elena Benítez
DIRECTORA
E.E. "JUAN PABLO II"
Villa Victoria - Bolivia

ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA
ESCUELA ESPECIAL
Juan Pablo II
Villa Victoria
Tarija - Bolivia

Prof. Mayda S. Cossio Vega
Mayda S. Cossio Vega
PROF. NIVEL PRIMARIO

**SEGUNDO BIMESTRE**

**Objetivo holístico:** Asumimos los valores de respeto, amor, hacia nosotros en la participación individual y grupal, con identidad cultural, en las actividades cotidianas de la vida familiar, escolar y comunitaria, al producir mensajes orales, escritos y razonamientos lógicos, en situaciones prácticas productivas con inclusión social.

| Campos | Contenidos | Orientaciones metodológicas |
|---|---|---|
| Vida tierra y territorio | - Salud, alimentación y nutrición en el crecimiento de las personas.<br>- El sistema locomotor que nos permite movilizarnos. | **PRÁCTICA:**<br>• Lluvia de ideas e investigación para rescatar conocimientos personales, familiares sobre los productos naturales que se consumen en la región.<br>• Preparación de alimentos utilizando productos naturales nutritivos propios de la región.<br>• Aplicamos las técnicas y procedimientos en actividades productivas de belleza integral fortaleciendo las habilidades personales.<br>• Interactuamos con la comunidad educativa, demostrando destrezas y habilidades, asumiendo valores de respeto con participación social.<br>• Visita a los museos de nuestra ciudad para verificar fuentes documentales de nuestra historia.<br>• Investigación sobre los hechos históricos acontecidos en nuestra región.<br>• Expresión oral y corporal de poesías con la entonación propia de la lengua, desarrollando la comprensión del texto con gestos, mímicas, y pronunciación.<br>• Medición, observación de diferentes espacios de nuestro centro, así mismo verificamos las medidas de masa y peso en diferentes productos. |
| Comunidad y sociedad | - La comprensión de textos instructivos: la receta y el menú del día<br>- Comprensión de textos poéticos y coplas de la región<br>- La madre como pilar familiar<br>- Conociendo la historia: guerra del chaco<br>- Expresión corporal | |

| | | |
|---|---|---|
| | | **TEORIZACIÓN:**<br>• Análisis comprensivo de textos orales y escritos: Las recetas y textos poéticos, revistas.<br>• Identificación y explicación de productos naturales que fortalecen y favorecen en el desarrollo y crecimiento de las personas.<br>• Interpretación y comprensión de las diferentes fuentes históricas de nuestra ciudad, identificando las causas, hechos, consecuencias más relevantes de los procesos históricos.<br>• Comprensión sobre la aplicación de las medidas de longitud, capacidad, peso en actividades productivas de repostería.<br>• Reflexión y análisis sobre las funciones que desempeña nuestro organismo a través de la alimentación y nutrición.<br><br>**VALORACIÓN:**<br>• Valoramos las diferentes actividades productivas que realizamos en el Centro, familia y comunidad.<br>• Reflexionamos sobre los valores comunitarios que nos fortalecen como seres sociales con identidad cultural.<br>• Apreciación de los diferentes textos poéticos propios de nuestra región.<br>• Reflexión sobre la importancia del consumo de productos naturales para una buena nutrición y cuidado personal.<br>• Utilizamos nuestros conocimientos prácticos en actividades productivas de belleza integral y repostería.<br><br>**PRODUCCIÓN:**<br>• Elaboración de textos cortos orales y escritos con un lenguaje claro y comprensible.<br>• Declamación de poemas y poesías, interpretación de coplas regionales en el centro.<br>• Uso de las fracciones en la preparación de recetas en el taller de repostería.<br>• Demostración de creatividad en las practicas de belleza integral. |
| Ciencia Tecnología y producción | - Nociones de fracciones en la práctica diaria.<br>- Medidas de capacidad, longitud, peso y tiempo.<br>- Potenciación de las habilidades y capacidades en los procesos productivos al realizar prácticas de trenzas, baños de crema.<br>- Producción en los talleres con iniciativa propia, esfuerzo y responsabilidad, preparando masas, refrescos e infusiones. | |

| | | |
|---|---|---|
| | | • Manejo de los instrumentos de medida de longitud, capacidad, peso, representándolo en los productos que compramos.<br>• Venta de productos en repostería en el Centro y fuera del Centro utilizando el sistema monetario.<br>• Exposición y venta en la feria pedagógica productiva del Centro de Educación. |

Directora: Prof. María E. Benítez
Prof María Elena Benítez
DIRECTORA
E.E. "JUAN PABLO II"

ESCUELA ESPECIAL Juan Pablo II

Prof. Mayda S. Cossio Vega
Mayda S. Cossio Vega
PROF. NIVEL PRIMARIO

**PLAN DE DESARROLLO CURRICULAR**
**MODALIDAD DIRECTA**

**DATOS GENERALES:**
**Departamento:** Tarija
**Distrito:** Villa Montes
**Área de atención:** Discapacidad Intelectual leve y moderada
**Modalidad de atención:** Directa
**Bimestre:** Tercero
**Año de escolaridad**: 5° Independencia social
**Profesora**: Mayda S. Cossio Vega
**Municipio:** Villa Montes
**Centro de educación especial:** Juan Pablo II
**Gestión:** 2014
**Mes:** Agosto
**Áreas de conocimientos:** Lenguaje y comunicación, Ciencias Sociales, ciencias naturales y orientación vocacional.
**Campos:** Vida tierra y territorio, comunidad y sociedad, ciencia tecnología y producción.

**OBJETIVO:** Incentivar a los estudiantes a realizar actividades productivas y la práctica de valores comunitarios, a través de charlas y actividades en belleza integral, utilizando los productos naturales e identificando sus bondades que nos brindan para el cuidado personal, reflexionando sobre nuestras capacidades y habilidades personales para una futura inclusión socio laboral.

**Producto:** *Actitudes de valoración de sus habilidades y capacidades de forma personal y social*

| Contenidos | Orientaciones Metodológicas | Recursos | Evaluación | Observaciones y nivel de adaptación |
|---|---|---|---|---|
| Profesiones y ocupaciones<br><br>Limpieza de cutis | **Práctica:**<br>- A través de una lámina identificamos las culturas que habitan en nuestro territorio sus costumbres y formas de vida.<br>- Damos a conocer nuestras ideas para conservar nuestro medio ambiente, evitando el uso de productos tóxicos cuidando nuestras riquezas naturales.<br>- Visualizamos un video y reflexionamos sobre la importancia de las profesiones y | - Computadora<br>- Data display<br>- Videos<br>- Pizarra<br>- Marcadores<br>- Papel sábana | **Ser:** Reflexión y valoración de sus habilidades y capacidades personales.<br><br>**Saber:** Identifica las bondades de los productos naturales en | Estos contenidos serán aplicados con estudiantes con discapacidad intelectual que pueden realizar actividades |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Culturas originarias de Bolivia<br><br>El medio ambiente y su preservación | ocupaciones.<br>- Escuchamos las diferentes experiencias de vida de los compañeros que trabajan.<br>- Mediante una lámina identificamos las profesiones y ocupaciones que hay en nuestra comunidad, eligiendo actividades productivas que nos gustarían realizar.<br>- Conversamos sobre las bondades de los productos naturales, en la medicina, como en el cuidado del cutis y del cuero cabelludo.<br>- Realizamos mascarillas de tomate, pepino, sábila, miel, siguiendo las instrucciones.<br>**Teorización:**<br>- Rescatamos las costumbres de nuestros antepasados en la danza y en la medicina.<br>- Explicamos a los estudiantes la importancia de aprender algún oficio para trabajar y ser personas independientes.<br>- A través de videos, ejemplificamos sobre el desempeño de las personas con discapacidad en su trabajo.<br>- Identificamos las bondades de los productos naturales en la medicina. | - Tomate<br>- Pepino<br>- Sábila<br>- Toalla<br>- Plato<br>- Algodón | la medicina y cuidado personal.<br><br>**Hacer:** Realiza las actividades productivas dentro del aula.<br><br>**Decidir:** Se anima a emprender actividades productivas en el centro. | productivas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | **Valoración:**<br>- Valoramos la importancia de mejorar nuestra lectura y escritura para comunicarnos sin dificultades.<br>- Valoramos nuestras capacidades y habilidades que tenemos de forma personal.<br>- Reflexionamos a cerca del trato que debemos recibir en la sociedad cuando trabajamos y somos personas productivas.<br>- Apreciamos el trabajo que realizamos en el aula, como una opción para tener una fuente laboral.<br>**Producción:**<br>- Orientamos a los estudiantes hacia un cambio de actitudes para generar vocaciones productivas, a partir de sus capacidades y habilidades personales.<br>- Aplicamos los productos naturales en mascarillas.<br>- Compromiso de los estudiantes a realizar actividades productivas en el centro siempre diciendo "sí puedo" | | | |

Directora: María Elena Benítez
Prof. María Elena Benítez
DIRECTORA
E.E. "JUAN PABLO II"

ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA
ESCUELA ESPECIAL
Juan Pablo II

Profesora: Mayda S. Cossio Vega
Mayda S. Cossio Vega
PROF. NIVEL PRIMARIO

**PLAN DE DESARROLLO CURRICULAR**
**MODALIDAD DIRECTA**

**DATOS GENERALES:**
**Departamento:** Tarija
**Distrito:** Villa Montes
**Área de atención:** Discapacidad Intelectual leve y moderada
**Modalidad de atención:** Directa
**Bimestre:** Segundo
**Año de escolaridad**: 6° Independencia social
**Profesora**: Mayda S. Cossio Vega
**Municipio:** Villa Montes
**Centro de educación especial:** Juan Pablo II
**Gestión:** 2015
**Mes:** Junio
**Áreas de conocimientos:** Lenguaje y comunicación, Ciencias Sociales, ciencias naturales, matemáticas y orientación vocacional.
**Campos:** Vida tierra y territorio, comunidad y sociedad, ciencia tecnología y producción.

**OBJETIVO:** Reflexionamos sobre la importancia de la práctica de los valores socioconunitarios, al compartir con los compañeros y la familia, conociendo las bondades de los productos naturales que contribuyen a mejorar los hábitos alimenticios para mantener una buena salud, a través de la preparación de alimentos y las prácticas en belleza integral mejoramos nuestra calidad de vida para la inclusión social y laboral, fortaleciendo las vocaciones productivas.

**Producto:** Mejorar los hábitos alimenticios, fortaleciendo las vocaciones productivas.

| Contenidos | Orientaciones Metodológicas | Recursos | Evaluación | Observaciones y nivel de adaptación |
|---|---|---|---|---|
| El sistema locomotor que nos permite movilizarnos | **Práctica:**<br>- Lluvia de ideas para identificar alimentos que fortalecen nuestros huesos y músculos.<br>- Realizamos la limpieza del ambiente de panadería para realizar las prácticas en la preparación de alimentos nutritivos, a partir de la lectura de las recetas.<br>- Aplicación y apropiación de conocimientos en las medidas de | - Computadora<br>- Videos<br>- Láminas<br>- Revistas<br>- Peines<br>- Ligitas<br>- Toalla<br>- Algodón | **Ser:** Comparte con sus compañeros del centro y con sus padres y personas de la comunidad aplicando comunitarios.<br><br>**Saber:** Conoce las | Se realizaran adaptaciones en las medidas de capacidad y peso en los momentos de práctica de las recetas. |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| La comprensión de textos instructivos. La receta y el menú del día<br><br>Conociendo la historia: Guerra del chaco<br><br>Medidas de capacidad, longitud, peso y tiempo.<br><br>Prácticas de trenzas y baños de crema | capacidad, longitud, peso y tiempo.<br>- Visitamos los museos para verificar fuentes documentales de la guerra del chaco.<br>- Desarrollamos y fortalecemos los conocimientos en peinados y trenzas a través de la práctica.<br>- Practicamos las trenzas con nuestras compañeras haciendo intercambio de turnos al igual que en manicure.<br>- Fortalece sus valores comunitarios al compartir sus alimentos con los compañeros de curso.<br>**Teorización:**<br>- Analizamos e interpretamos las recetas, su valor nutritivo de los ingredientes, para la preparación de pan casero, mermelada de frutas e infusiones.<br>- Interpretación de las fuentes documentales históricas que observamos.<br>- Escribimos en lotas los submúltiplos más utilizados en las medidas de peso y capacidad.<br>- Explicamos los pasos a seguir para realizar las trenzas, manicure, repitiendo la misma actividad hasta que quede prolijo desde la observación de revistas.<br>**Valoración:**<br>- Valoramos la importancia de emprender | - Ingredientes para preparar pan<br>- Frutas | bondades de los productos naturales en su alimentación y cuidado personal para una buena salud.<br><br>**Hacer:** Prepara alimentos tomando en cuenta su valor nutritivo.<br><br>**Decidir:** Fortalece su vocación productiva al participar activamente en los talleres productivos. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | actividades productivas con interés ya que nos servirá para obtener un trabajo en el futuro.<br>- Reflexionamos sobre la importancia de la higiene del ambiente y los utensilios de cocina al momento de preparar las recetas.<br>- Manifestamos actitudes de respeto hacia los compañeros y personas que compran nuestros productos.<br>- Valoramos nuestras capacidades y habilidades productivas.<br>**Producción:**<br>- Preparación de recetas de pan casero y refrescos de frutas, infusiones que aportan un valor nutritivo y medicinal para nuestro organismo.<br>- Aplicación de la creatividad en actividades de belleza integral.<br>- Elaboración de fichas con las medidas de capacidad y peso más utilizados.<br>- Exposición y venta de productos en el Centro y en la comunidad de Villa Montes.<br>- Proponemos ideas para mejorar los talleres productivos de belleza integral y repostería. | | | |

Directora: María Elena Benitez
Prof. María Elena Benitez
DIRECTORA
U.E. "JUAN PABLO II"
Villa Montes - Bolivia

ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA
ESCUELA ESPECIAL
Juan Pablo II
Villa Montes
Tarija - Bolivia

Profesora: Mayda S. Cossio Vega
Mayda S. Cossio Vega
PROF. NIVEL PRIMARIO

**DIARIO DE CAMPO**

| **DIARIO DE CAMPO N°4** | | | |
|---|---|---|---|
| **Fecha:** 22 de septiembre del 2014<br>**Lugar:** Centro de Educación Especial Juan Pablo II<br>**Situación en relación a la Planificación:** En la producción de la planificación<br>**Modalidad de Atención:** Directa<br>**N° De Estudiantes:** 8<br>**Tiempo:** 6 periodos<br>**Maestra:** Prof. Mayda Smith Cossio Vega | | | |
| **DESCRIPCION** | **COMENTARIO** | **REFLEXION** | **OBSERVACIONES** |
| - Siendo la una y media de la tarde nos reunimos un poco más temprano de lo acostumbrado ya que hoy es el gran día del desfile de peinados en homenaje al día del estudiante.<br><br>- Las estudiantes llegan al curso y alistan el material necesario para empezar a peinar a las que serán las modelos, muy entusiasmadas se prestan vestidos, zapatos, accesorios, etc.<br>- Empiezan a realizar los peinados de acuerdo a la vestimenta que traen puestas eligiendo los modelos a partir de las imágenes que muestran las revistas.<br>- Llegado el momento del desfile el | - En esta actividad podemos destacar la solidaridad que existe entre compañeras de curso ya que se prestaron vestidos y zapatos.<br>- Otro aspecto muy importante es que en el momento que se realizaban los peinados las estudiantes comentaban “te ves bonita, te queda bonito ese vestido, eres muy linda”, todos estos comentarios que | - Las actividades que se realizan mueven a las estudiantes a ser más activas y se ve el avance y aprendizaje que han adquirido en cuanto a las técnicas en belleza integral ya que realizan los peinados con mucha creatividad.<br>- Mediante esta actividad rescatamos lo importante que es que las estudiantes compartan como | - Se pudo observar que las estudiantes son muy tímidas al momento de participar en público.<br>- De todas las estudiantes que desfilaron se eligió a la representan |

| | | | |
|---|---|---|---|
| maestro de ceremonia anuncia a las estudiantes por su nombre, ellas con un poco de nervios empiezan a desfilar sonrientes y muy alegres.<br>- Finalmente pasan las estudiantes que más se destacaron como peinadoras haciendo énfasis de las grandes habilidades que poseen. | ayudan a fortalecer la autoimagen personal.<br>- Otro aspecto importante es que algunas madres de familia se preocuparon por sus hijas y estaban acompañándolas en esos momentos. | compañeras, sean solidarias, amigas y además sepan trabajar en comunidad al interior del Centro. | te del Centro como miss deporte para participar en las olimpiadas. |

| **VENTAJAS** | **DESVENTAJAS** |
|---|---|
| ➢ Ayudó en la autoestima y valoración personal de los estudiantes, ya que se sentían entusiasmadas y alegres.<br>➢ Se pudo observar compañerismo y solidaridad entre compañeras de aula.<br>➢ Fue muy apreciado el trabajo por miembros de la comunidad educativa. | ➢ No se contaba con la comodidad en el aula para realizar los peinados ya que no se tiene un salón o infraestructura adecuada. |

**ANEXO N ° 1**

Revalorizando los productos naturales, como la sábila para el cuidado de la piel.

Estudiante aplicando mascarillas de tomate para el cuidado de la piel y el rostro.

**ANEXO N ° 2**

Estudiantes practicando peinados a través de trenzas sencillas y el colocado de bigudíes.

Trenza realizada por una estudiante, mostrando sus habilidades y capacidades en las prácticas de belleza integral.

**ANEXO N ° 3**

Estudiantes realizando los peinados para el desfile primaveral, con mucha creatividad

Estudiantes después del desfile primaveral, luciendo sus peinados para la foto con mucha alegría.

**ANEXO N ° 4**

Las estudiantes compartiendo responsabilidades en el preparado de ensalada de frutas.

Estudiantes concluyendo con el preparado de la ensalada de frutas.

**ANEXO N ° 5**

Estudiantes iniciando las practicas en la preparación de pan casero.

Colaboración y ayuda mutua de los estudiantes en la preparación del pan.

# CARATULA DE LA EXPERIENCIA

## DE LA MAESTRA
## VIRGINIA MARÍA
## MENESES SOSSA

**MAESTRA 2: VIRGINIA MARIA MENESES SOSSA**

# PLANIFICACIÓN ANUAL

**DATOS GENERALES:**
**MUNICIPIO**: Villa Montes
**DISTRITO**: Villa Montes
**CENTRO DE EDUCACION ESPECIAL:** Juan Pablo II
**NUCLEO:** Oscar Alfaro
**ÁREA DE ATENCIÓN:** Discapacidad Intelectual
**BIMESTRE:** 3er Bimestre
**AÑO DE ESCOLARIDAD:** Tercer Grado de Independencia Social
**TURNO:** Tarde
**DOCENTE:** Virginia María Meneses Sossa
**GESTIÓN:** 2014

**TITULO DEL PROYECTO SOCIOCOMUNITARIO PRODUCTIVO INCLUSIVO.-**
Sensibilización para promover una educación inclusiva a través de estrategias motivadoras en las comunidades inclusivas y comunidad en general en el distrito de Villa Montes.

**OBJETIVO ANUAL.-**
Fortalecemos principios, valores de convivencia y de sensibilización a partir de la investigación de situaciones comunicativas y sus aplicaciones, pensamiento lógico matemático, practicas de observación, experimentación para una orientación vocacional productiva promoviendo la inclusión social laboral.

| CAMPOS | AREAS | CONTENIDOS DE LOS CAMPOS |
|---|---|---|
| **COMUNIDAD Y SOCIEDAD** | **LENGUAJE Y COMUNICACIÓN** | **PRIMER BIMESTRE**<br>• Reforzamiento a una lectura silábica y alfabética.<br>• Comunicación en diversas situaciones de la vida cotidiana.<br>• Escucha comprensiva, escritura de palabras y oración y producción de textos cortos.<br>**SEGUNDO BIMESTRE** |

| | | |
|---|---|---|
| | | • Formación de oración en forma coherente.<br>• Ejercicios de escucha comprensiva.<br>• Inicio de uso de relaciones semánticas de los textos.<br>**TERCER BIMESTRE**<br>• Comunicación en diversas situaciones de la vida Cotidiana.<br>• Elaboración de textos cortos mediantes la escritura y apoyatura grafica.<br>• Relaciones sociales.<br>**CUARTO BIMESTRE**<br>• Realización de lectura de imágenes simples: historia, mensaje corporales.<br>• Producción de textos de cortos.<br>• Normas gramáticas. |
| | **CIENCIAS SOCIALES** | **PRIMER BIMESTRE**<br>* Actividades cívicas comunicatorias.<br>* Conocimiento sobre actividades productivas de la comunidad.<br>**SEGUNDO BIMESTRE.**<br>* Acontecimientos cívicos de la comunidad educativa.<br>* La familia.<br>* Medios de comunicación en la comunidad.<br>**TERCER BIMESTRE**<br>* Acontecimientos cívicos, holísticos de la comunidad.<br>**CUARTO BIMESTRE**<br>* Acontecimientos de la comunidad educativa. |

| | | |
|---|---|---|
| | | ∗ Actividades económicas de Bolivia.<br>∗ Medios de transporte. |
| **VIDA TIERRA Y TERRITORIO** | **CIENCIAS NATURALES** | **PRIMER BIMESTRE**<br>∗ Salud, higiene corporal.<br>∗ Cuidado de los órganos de los sentidos.<br>**SEGUNDO BIMESTRE**<br>∗ Alimentación y nutrición saludable en la familia.<br>∗ Sistemas humanos: digestión, respiratorio.<br>**TERCER BIMESTRE**<br>∗ Conocimiento y calificación de los seres vivos: plantas, utilidades en la salud.<br>**CUARTO BIMESTRE**<br>∗ Conocimiento y clasificación de los seres vivos: animales.<br>∗ El agua como elemento vital en la madre tierra: características, utilidades. |
| **CIENCIAS TECNOLOGÍA Y PRODUCCIÓN** | **MATEMÁTICAS** | **PRIMER BIMESTRE**<br>➢ Manejo de números naturales en situaciones reales, series numéricas.<br>**SEGUNDO BIMESTRE**<br>➢ Sistema monetario.<br>➢ Unidades de medidas: Utilidades.<br>**TERCER BIMESTRE**<br>➢ Desarrollo de nociones temporales (día, semana, mes año.)<br>➢ Operación con números naturales.<br>**CUARTO BIMESTRE**<br>➢ Presupuesto familiar.<br>➢ Estrategias para la resolución de problemas en diversas situaciones. |

| | | |
|---|---|---|
| | **ORIENTACIÓN VOCACIONAL** | **PRIMER BIMESTRE**<br>✓ Identificación de herramientas, materiales propias de su cultura.<br>✓ Preparación de refrescos de frutas e infusiones.<br>✓ Preparación de ensalada de frutas.<br>✓ Elaboración de chocolates artesanales.<br>**SEGUNDO BIMESTRE**<br>✓ Preparación de tortillas y empanadas fritas.<br>✓ Elaboración de pan casero, queques, empanadas al horno.<br>✓ Elaboración de mermelada de naranja.<br>**TERCER BIMESTRE**<br>✓ Fortalecimiento de los conocimientos en repostería. |
| | | **CUARTO BIMESTRE**<br>✓ Preparación de empanadas de pollo.<br>✓ Preparación biscocho de maíz. |

**DIRECTORA**
Prof María Elena Benitez
DIRECTORA
E.E. "JUAN PABLO II"
Villa Montes - Bolivia

ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA
ESCUELA ESPECIAL Juan Pablo II
Villa Montes
Tarija Bolivia

**Prof. Virginia M. Meneses S.**
Prof. Virginia M. Meneses Sosa
"EL PRIMARIO"

Villa Montes, febrero de 2015

**PLANIFICACIÓN DE DESARROLLO CURRICULAR**
**MODALIDAD DIRECTA**

**DATOS GENERALES:**
**MUNICIPIO**: Villa Montes
**DISTRITO**: Villa Montes
**CENTRO DE EDUCACION ESPECIAL:** Juan Pablo II
**NUCLEO:** Oscar Alfaro
**CAMPO:** Ciencia Tecnología y Producción, Comunidad y Sociedad
**BIMESTRE:** 2do Bimestre
**ÁREA CURRICULAR:** Orientación Vocacional, Ciencias Sociales y Lenguaje.
**TURNO:** Tarde
**TIEMPO: Un** mes **(**Mayo)
**GESTIÓN:** 2015
**ÁREA DE ATENCIÓN:** Discapacidad Intelectual
**DOCENTE:** Virginia María Meneses Sossa
**AÑO DE ESCOLARIDAD:** Tercer Grado de Independencia Social

**OBJETIVO HOLÍSTICO:** Desarrollamos valores de respeto, solidaridad investigando acontecimientos, costumbres en la preparación de alimentos y utilización de medidas en la vida familiar mediante prácticas investigativas para generar vocaciones productivas.

| CONTENIDOS | ORIENTACIONES METODOLOGÍCAS | RECURSOS | EVALUACIÓN | OBS. |
|---|---|---|---|---|
| • Día de la Madre.<br>• Preparación de queques, empanadas e infusiones.<br>• Medidas de peso, sistema monetario. | **PRACTICA**<br>✓ Conservamos sobre el acontecimiento por el día de la madre.<br>✓ Organizamos y realizamos tarjetitas de felicitación.<br>✓ Preparamos queques y empanadas de queso.<br>✓ Practicamos las medidas de peso utilizando un reloj de medidas de peso. | • Textos.<br>• Revistas.<br>• Periódicos.<br>• Colores.<br>• Archivadores.<br>• Harina.<br>• Manteca.<br>• Royal.<br>• Huevos.<br>• Queso.<br>• Leche. | **SER**<br>Actitudes de respeto, cooperación, solidaridad, responsabilidad. | En la siguiente clase reflexionamos sobre la participación en la feria pedagógica |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | **TEORÍA**<br><br>✓ Reflexionamos e identificamos costumbres en la preparación de alimentos.<br>✓ Elaboramos la receta de la empanada, queque y mate de poleo.<br>✓ Redactamos la tarjeta de felicitación.<br>✓ Realizamos operaciones desde las necesidades familiares.<br><br>**VALORACIÓN**<br><br>✓ Valoramos acontecimientos comunitarios las costumbres y tradiciones al momento de preparar los alimentos.<br>✓ Revalorizamos la preparación de las empanadas, queques y mate de poleo.<br>✓ Valoramos y fortalecemos las habilidades de los estudiantes al momento de preparar una receta.<br>✓ Reflexionamos y valoramos la creatividad para realizar una tarjeta de felicitación, operaciones, manejo del dinero.<br><br>**PRODUCCIÓN**<br><br>✓ Producción queques, empanadas, textos orales y escritos. | • Quequeras.<br>• Cucharas.<br>• Ollas. | **SABER**<br><br>• Conocimientos teóricos de las costumbres de la comunidad, en la preparación de alimentos, medidas de peso, monetarios.<br>• Narración de los procedimientos durante la preparación.<br><br>**HACER**<br><br>• Habilidades y destrezas en la preparación de los alimentos.<br>• Creatividad para elaborar las recetas.<br><br>**DECIDIR**<br><br>• Aplicación de los conocimientos en la vida personal | productiva. |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | y/o familiar. | |

**PRODUCTO.-** Producción de la empanada, queques, mate de poleo y producción de textos.

.....
DIRECTORA
Prof Maria Elena Benitez
DIRECTORA
E.E. "JUAN PABLO II "
Villa Montes - Bolivia

ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA
ESCUELA ESPECIAL
Juan Pablo II
Villa Montes
Tarija Bolivia

.....
Prof. Virginia María Meneses s.
Prof. Virginia M. Meneses Sossa
NIVEL PRIMARIO

Villa Montes, mayo de 2015

**PLANIFICACIÓN DE DESARROLLO CURRICULAR**
**MODALIDAD DIRECTA**

**DATOS GENERALES**
**MUNICIPIO**: Villa Montes **DISTRITO**: Villa Montes
**CENTRO DE EDUCACION ESPECIAL:** Juan Pablo II **NUCLEO:** Oscar Alfaro
**CAMPO:** Ciencia Tecnología y Producción, Comunidad y sociedad **BIMESTRE:** 2do Bimestre
**ÁREA CURRICULAR:** Orientación Vocacional, Ciencias Sociales y Lenguaje. **TURNO:** Tarde
**TIEMPO: Un** mes **(**Julio) **GESTIÓN:** 2015
**ÁREA DE ATENCIÓN:** Discapacidad Intelectual **DOCENTE:** Virginia María Meneses Sossa
**AÑO DE ESCOLARIDAD:** Tercer Grado de Independencia Social

**OBJETIVO:** Fortalecemos los valores sociocomunitarios participando en la feria pedagógica productiva para exponer los alimentos preparados y la demostración de habilidades y destrezas en Belleza Integral orientadas a la inclusión social.

| CONTENIDOS | ORIENTACIONES METODOLOGÍCAS | RECURSOS | EVALUACIÓN | OBS. |
|---|---|---|---|---|
| • Participación y exposición en la feria pedagógica productiva.<br>• Elaboración de carteles.<br>• Acciones de las personas.(tiempos verbales) | **PRACTICA**<br>✓ Organizamos en grupos para la participación en la feria pedagógica.<br>✓ Verificamos los grupos para la preparación y exposición productiva.<br>✓ Preparamos las recetas de pan casero, queques, empanadas, refrescos de frutas, mermeladas e infusiones en el centro educativo para llevar a la feria productiva.<br>✓ Elaboramos carteles para los productos. | • Utensilios de cocina.<br>• Harina.<br>• Huevo.<br>• Manteca.<br>• Mantequilla.<br>• Leche.<br>• Miel.<br>• Azúcar.<br>• Royal.<br>• Piña.<br>• Lima.<br>• Naranja. | **SER**<br>Actitudes de reciprocidad y complementariedad en la comunidad educativa.<br>**SABER**<br>• Identificación de los productos naturales. | En la siguiente clase reflexionamos sobre la participación en la feria pedagógica productiva. |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | ✓ Organizamos el material de Belleza Integral para llevar a la feria pedagógica.<br>✓ Realizamos manicure, diferentes modelos te trenzas y peinados en la feria a los que visiten el stand.<br><br>**TEORÍA**<br>✓ Conversamos sobre la importancia de participar de actividades de la comunidad.<br>✓ Registramos los materiales a utilizar.<br>✓ Registramos los ingredientes.<br>✓ Escribimos los carteles.<br>✓ Volvemos a leer y recordar las recetas a utilizar.<br>✓ Reflexionamos y escribimos las acciones de las personas.<br><br>**VALORACIÓN**<br>✓ Valoramos la importancia de participar en la exposición productiva.<br>✓ Valoramos la responsabilidad, la iniciativa, coordinación.<br>✓ Valoramos el trabajo, esfuerzo y la responsabilidad de nuestras compañeras del curso.<br>✓ Reflexionamos sobre la importancia de conocer y utilizar los productos de la región.<br>✓ Reflexionamos sobre los beneficios de los productos naturales.<br>✓ Valoramos el apoyo de nuestra | • Poleo.<br>• Cedrón.<br>• Manzanilla.<br>• Peines.<br>• Algodón.<br>• Espejos.<br>• Esmaltes.<br>• Revistas.<br>• Corta uñas.<br>• Pinzas.<br>• Papelógrafos<br>• Marcadores.<br>• Colores. | • Reproducción oral de la práctica.<br>• Identificación de los utensilios de cocina.<br>• Identificación de los ingredientes.<br>• Demuestra habilidades, capacidades, destrezas en Repostería y Belleza Integral.<br>**HACER**<br>• Participación activa en la feria pedagógica productiva exponiendo y explicando sobre el preparado de las recetas y produciendo diferentes tipos de peinados.<br>• Destrezas y habilidades practicas en la preparación de jugos, refrescos, mates, queques, pan, etc.<br>• Destrezas y | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | comunidad.<br><br>**PRODUCCIÓN**<br><br>✓ Producción de alimentos revalorizando los productos naturales.<br>✓ Producción de conocimientos, técnicas, procedimientos en Belleza Integral y repostería.<br>✓ Elaboración de recetas revalorizando los productos naturales.<br>✓ | | habilidades para peinar, aplicar mascarillas, pintado de uñas.<br>**DECIDIR**<br>• Demuestra habilidades a las personas que nos visitan en la feria pedagógica productiva con interés y seguridad.<br>• Posición crítica sobre el uso de productos naturales, el cuidado de la salud y de la buena alimentación. | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | ✓ Demostración de las capacidades y habilidades en repostería y Belleza Integral<br>✓ Socialización de prácticas productivas. | | | |

**PRODUCTO.-** Sensibilización e inclusión social de los estudiantes en la comunidad

.....

**DIRECTORA**
*Prof María Elena Benitez*
DIRECTORA
E.E. "JUAN PABLO II"
Villa Montes - Bolivia

ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA
ESCUELA ESPECIAL
Juan Pablo II
Villa Montes
Tarija Bolivia

.....

**Prof. Virginia María Meneses s.**
*Prof. Virginia M. Meneses Sassa*
*NIVEL PRIMARIO*

Villa Montes, julio 2015

# DIARIO DE CAMPO

| DIARIO DE CAMPO Nº 1 | | | |
|---|---|---|---|
| **FECHA:** 07 de agosto del 2014<br>**LUGAR:** Centro de Educación Especial Juan Pablo II<br>**SITUACION EN RELACION A LA PLANIFICACION:** Motivación y sensibilización a los estudiantes<br>MODALIDAD DE ATENCION: Directa<br>**Nº ESTUDIANTES:** 5<br>**TIEMPO:** 8 periodos<br>**PROFESORA:** Virginia María Meneses Sossa | | | |
| **DESCRIPCION** | **COMENTARIO** | **REFLEXION** | **OBSERVACIONES** |
| Nos reunimos en el curso, se inicio motivando con un video sobre las personas con discapacidad que están realizando actividades laborales para el sustento familiar, posteriormente hicimos una reflexión sobre el video “un mesero que no tenia brazo solicitando trabajo” seguidamente vimos otro video motivacional sobre una | En esta actividad podemos rescatar el respeto, la solidaridad, los sentimientos, la fuerza de voluntad de Ángel Muñoz los estudiantes escucharon con mucho respeto y admiración. | La actividad de motivación a mis estudiantes a través de los videos y relato de historia laboral de un estudiante han contribuido en sus conocimientos su forma de ser y pensar demostrando una actividad nueva reflexiva hacia nuevos emprendimientos, a la superación personal. | Los videos se proyectaron entre cortado debido a los imprevistos, por lo que repetiremos el video en otra clase. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| persona que no tenia brazos ni piernas en la que realizaba sus actividades cotidianas.<br>Finalmente intervino Ángel Muñoz un estudiante del Centro. Nos relato su historia de vida laboral como empezó a trabajar, también nos conto que actualmente está trabajando como mesero en el restaurant Pio Pollo asimismo nos hizo conocer la importancia del trabajo que realiza.<br>Mis estudiantes le aplaudieron cuando termino de narrar las estudiantes le aplaudieron. | | | |
| **VENTAJAS** | | **DESVENTAJAS** | |
| • Contribuyo en la reflexión y decisión.<br>• Fue un relato importante para la motivación de los estudiantes.<br>• El relato fue apreciado por los estudiantes. | | ➢ Por imprevistos no pudimos ver completo los videos. | |

**DIARIO DE CAMPO Nº 15**

**FECHA:** Villa Montes 02 de Julio de 2015

**LUGAR:** Plaza 24 de Julio

**SITUACION EN RELACION A LA PLANIFICACION:** Sensibilización a la comunidad

**MODALIDAD DE ATENCION:** Directa

**Nº ESTUDIANTES:** 5

**TIEMPO:** 4 periodos

**PROFESORA:** Virginia María Meneses Sossa

| DESCRIPCION | COMENTARIO | REFLEXION | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| Todos los estudiantes asistieron a clases a las 08:00 AM., con mucha responsabilidad ya que sabían que teníamos que asistir hoy a la feria pedagógica productiva para exponer los alimentos que preparamos con las estudiantes, todas ayudaron a llevar los productos preparados a la plaza, acomodamos mesas ahí colocamos los alimentos con | La actividad fue muy positiva podemos rescatar el valor de la responsabilidad para trabajar después de un compromiso, asimismo el entusiasmo por vender el producto a los visitantes en el stand se sentían contentas cuando escuchaban está muy rico, cuando van a volver a hacer otro aspecto que se puede rescatar la participación de los padres de familia | Las actividades que se realizan permiten una mayor participación demostrando responsabilidad, creatividad, compañerismo, que favorece los procesos de aprendizaje. También se puede decir que las actividades permiten la inclusión social. | La falta de materiales, utensilios y espacio en el stand nos restringió de alguna manera. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| los cartelitos que se identificaba.<br>Las masas: Como el pan casero, empanadas, rollitos de queso, mermeladas preparamos el dia de ayer en la tarde; solo los refrescos de fruta lo preparamos hoy la chicha de mani, el refresco de lima, limón, naranja con miel, piña y te de yerba de cedrón, poleo, manzanilla.<br>También acomodamos nuestro espacio de Belleza llevamos espejo, revistas, peines, ruleros, moñas, liguitas para ofrecer a la visitante un peinado creativo y gratuito.<br>Los productos no se dejo esperar los visitantes veían y compraban de inmediato argumento que estaba rico y | acompañando a sus hijos así como también la participación de la comunidad. | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| que hiciéramos más seguido.<br>Las familiares, los amigos de los estudiantes visitaron nuestro stand preguntando como lo habían hecho, justificando el trabajo le mostrábamos fotografías de las practicas.<br>Asimismo recibimos la visita del Director Distrital en la que nos dio consejos para seguir adelante.<br>Al finalizar la mañana una delegación se acerco preguntando si teníamos algún alimento típico de Villa Montes, ofreciéndole una rica chicha de maní bien fría. | | | |
| **VENTAJAS** | | **DESVENTAJAS** | |

| | |
|---|---|
| • Contribuyo en la autoestima de las estudiantes, valorándose como personas productivas.<br>• Se fortaleció los valores sociocomunitarios.<br>• Las actividades han permitido la inclusión social. | ➢ No se cuenta con materiales para poder realizar el traslado de los productos.<br>➢ El viento perjudico en la higiene de los alimentos. |

**ANEXO Nº 1**

Estudiante del C.E.E. narrando sus actividades laborales.

Fotografía motivadora sobre un trabajo laboral, mostrado a las estudiantes.

**ANEXO Nº 2**

Organizamos el espejo y los materiales para el taller en Belleza

Estudiante valorándose como personas productivas.

**ANEXO Nº 3**

Estudiantes practicando las trenzas en el aula.

Un peinado creativo realizado por una estudiante.

**ANEXO Nº 4**

Estudiantes preparando el refresco de piña.

Estudiantes invitando el refresco de piña a los jugadores del Centro.

**ANEXO Nº 5**

Estudiantes preparando el queque de chocolate.

Estudiante vertiendo al molde para su cocción.